caso®

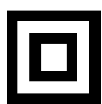
GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

Vakuumierer

VC8



Artikel-Nr. 1338

caso Deutschland

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.com

Internet: www.caso-germany.com

Dokument-Nr. 1338

Stand: 11.10.2011



1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Vakuumierers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Vakuumieren und Verschweißen von Beuteln und Behältern bestimmt.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ► Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ► Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.
- ► Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ► Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ► Nach Abschluss des Vakuumierens, lassen Sie bitte die obere Abdeckung immer offen, damit die Dichtung sich nicht verformt und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß, fassen Sie diesen nicht an.

► Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist.

2.3.2 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material auf.

► Halten Sie das Gerät fern von jeglichen Wärmequellen (Gas, Strom, Brenner, beheizter Ofen).

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ► Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ► Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ► Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

2.3.4 Sicherheitshinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Der Vakuumierer VC8 wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

- Chemische Reaktionen der Lebensmittel auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit sowie Enzymprozesse, Wachstum von Mikroorganismen oder die Verschmutzung durch Insekten verursachen den Verderb von Lebensmitteln.
- Sauerstoff in der Luft ist der Hauptgrund dafür, dass Lebensmittel ihre wichtigen Nährwerte verlieren und in Ihrer Beschaffenheit und im Geschmack an Qualität einbüßen. Die meisten Mikroorganismen benötigen Sauerstoff zum Wachsen, daher können gefrorene Lebensmittel, die nicht luftdicht verpackt sind, Gefrierbrand bekommen.
- Die luftdichte Verpackung beseitigt 90% der Luft aus der Verpackung. Ca. 21% Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet dies, dass sich etwa 2 – 3% Restsauerstoff in den vakuum-verschweißten Lebensmitteln befinden. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% sinkt, sind die meisten Mikroorganismen am Wachstum gehindert.
- Im Allgemeinen gibt es 3 Kategorien von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie existieren überall, jedoch nur unter bestimmten Bedingungen können Sie Probleme verursachen.
- Bei wenig Sauerstoff und beim Fehlen von Feuchtigkeit, kann Schimmel nicht wachsen; bei Feuchtigkeit und Zucker und bei einer angenehmen Temperatur wachsen Hefepilze – Einfrieren unterbricht diesen Vorgang umgehend.
- Bakterien hingegen können sowohl mit als auch ohne Luft wachsen.

  Eine der besonders gefährlichen Bakterienart ist das Clostridium Botulinum; diese Bakterienart kann bei den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen; die Temperaturskala reicht von 4°C-46°C (40F – 115F). Wachstumsbedingungen sind Säureverlust bei den Lebensmitteln, eine geringe Sauerstoffumgebung und

Temperaturen höher als 4°C über einen längeren Zeitraum hinweg.

- Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige- oder zuckerhaltige Lebensmittel sind widerstandsfähig gegenüber Botulinum. Säurefreie Lebensmittel, sind z.B. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze. Schwach-säurehaltige Lebensmittel sind hauptsächlich Gemüse. Mittelstarke-säurehaltige Lebensmittel sind überreife Tomaten, Zwiebeln, Chili-Schoten, Feigen und Gurken – diese können leicht mit Botulinum infiziert werden.
- Lebensmittel, die besonders anfällig für Botulinum sind sollten für einen kurzen Zeitraum im Kühlschrank und bei einer längeren Lagerung im Gefrierfach aufbewahrt werden. Die Lebensmittel sollten umgehend nach der Erhitzung verzehrt werden.
- Einige getrocknete Lebensmittel, wie z. B. Mehl oder Getreide können Insektenlarven enthalten. Wenn Sie diese Lebensmittel nicht vakuum- verschweißen, können die Larven während der Lagerung ausschlüpfen und das Lebensmittel verderben.
- Um Rüsselkäfer oder andere Insekten am Schlüpfen zu hindern, ist eine absolut luftdichte Vakuumverpackung unbedingt notwendig.
- Um den Verderb von Lebensmittel zu verhindern, sollten sie sie bei niedriger Temperatur aufbewahren, da auch einige Mikroorganismen ohne Luft, jedoch nicht bei niedrigen Temperaturen, wachsen können.
- Sollte die Temperatur in Ihrem Kühlschrank, über einen längeren Zeitraum über 4°C betragen, kann dies das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen fördern. Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Temperatur Ihres Kühlschranks.
- Die Temperatur Ihrer Gefriertruhe sollte -17°C oder kälter sein – da dies genau die richtige Temperatur zum Aufbewahren von Lebensmitteln ist; ansonsten werden die Mikroorganismen nicht getötet, sondern nur in Ihrem Wachstum gebremst.
- Die Aufbewahrungstemperatur beeinflusst vakuum-verschweißte, getrocknete, Lebensmittel; je kälter die Temperatur, desto länger die Haltbarkeit.

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt oder aufgetaut wurden oder ungekühlt aufbewahrt werden, müssen Sie umgehend verzehrt werden.
- ► Bevor Sie Lebensmittel vakuum-verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- ► Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuum-verschweißt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.
- ► Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z.B. Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuum- verschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- ► Schälen Sie Früchte und Gemüse, wie z.B. Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse, bevor Sie sie vakuum-verschweißen; dies verlängert ihre Haltbarkeitsdauer.
- ► Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und Kohl absolut luftdicht verschweißen möchten, dann müssen Sie sie vorher kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Vakuumierer VC8
- Vakuumierschlauch
- 2 Flaschenverschlüsse zum Vakuumieren von z.B. Weinflaschen
- 10 Profi-Vakuumierbeuteln
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Einsatzbereich

Dieses Gerät ermöglicht die Lagerung einer Vielzahl von Lebensmitteln, zum Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuum- verschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieser Vakuumierer wird zu einem unentbehrlichen Teil in Ihrem Leben, er spart Ihnen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.

- Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten. Diese Vakuumbeutel sind nicht für die Mikrowelle oder für das Kochen-im-Beutel geeignet. Erhitzen Sie das Essen auf herkömmliche Weise.
- Bereiten Sie Lebensmittel für Picknicks und Camping Trips oder Barbecues vor.
- Beseitigen Sie Gefrierbrand.
- Verpacken Sie Lebensmittel, wie z.B. Fleisch, Fisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
- Verpacken Sie trockene Lebensmittel, wie z.B. Bohnen, Nüsse, Müsli usw. um diese Lebensmittel länger aufbewahren zu können.
- Der Vakuumierer ist ebenfalls vielseitig im Non-Food-Bereich einsetzbar. Er hält Campingbedarf, wie z.B. Streichhölzer, Sanitätskästen und Kleidung sauber und trocken. Silber und Sammlerstücke laufen nicht an.

Lebensmittel	Vakuumiert, Aufbewahrung im Gefrierschrank	Vakuumiert, Aufbewahrung im Kühlschrank	Typische Aufbewahrung
Frisches Rind-und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	2 Wochen	3-4 days
Frisches geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frisch Blanchiertes	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frische Früchte	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Fleisch in Scheiben	Nicht empfohlen	6-12 Wochen	1-2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

3.4 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.5 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.6 Aufstellung

3.6.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft und Platz für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste und größte zu vakuumierende Gut aufgestellt werden.
- Bewegen Sie den Vakuumierer VC8 nicht, während er in Betrieb ist.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an den heißen Schweißbalken des Gerätes gelangen können.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 10 cm an allen Seiten Freiraum.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
  Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



1. Vakuumieren / Schweissen/ Stopp:
- Im Ruhemodus: Vakuumiervorgang wird gestartet.
- Während des Vakuumierens: Stoppt das Gerät.
2. Schweissdauer trocken:
- für Essen ohne oder mit wenig Feuchtigkeit, kürzere Schweißdauer
- Voreingestellt ist eine normale Schweißdauer für trockene Beutel.
3. Schweissdauer feucht:
- für Essen mit Feuchtigkeit / Flüssigkeit , längere Schweißdauer
- Voreingestellt ist eine normale Schweißdauer für trockene Beutel.
4. Schweißen / Stopp:
- Wenn der Vakuumiervorgang läuft, kann man ihn mit dieser Taste unterbrechen und das Schweißen beginnen.
- Bei Folienrollen kann man sich Beutel individuell zuschneiden und mit dieser Taste an einem Ende verschweißen
5. Vakuum Behälter:
- Startet das Vakuumieren von Behältern, Weinflaschen u.ä.
6. Schlauchanschluss: Stecken Sie den Vakuumschlauch in diesen Anschluss, um Behälter oder Weinfalschen zu vakuumieren
7. Stopp-Taste: Stoppt den Vakuumiervorgang.



8. Sicherheitsschalter: das Gerät funktioniert nur, wenn dieser Schalter gedrückt ist, der Deckel also mit beiden Händen heruntergedrückt wird.
9. Schweißdraht: Teflon-beschichteter Draht zum Verschweißen der Beutel.
10. Vakuumkammer: Das offene Ende des Beutels muss in diese Kammer gelegt werden, damit die Luft entzogen wird.
11. Schweißbalken: Silikonleiste, die den Beutel fest auf die Schweißnaht drückt.
12. Obere Dichtung: Dichtet den Beutel rund um die Vakuumkammer von oben ab. (HINWEIS: Reinigen Sie die Dichtung gut und ersetzen Sie sie, wenn Sie kaputt ist.)
13. Untere Dichtung: dichtet den Beutel rund um die Vakuumkammer von unten ab.(HINWEIS: Reinigen Sie die Dichtung gut und ersetzen Sie sie, wenn Sie kaputt ist.)
14. Lufteinlass: verbindet die Vakuumkammer mit der Vakuumpumpe.
15. Schlauchkammer: für zusätzliches Zubehör

⚠WARNUNG

Der Schweißbalken des Gerätes wird sehr heiß, fassen Sie diesen nicht an.

► Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie den Schweißbalken niemals, während das Gerät in Betrieb ist.

4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Beutel und Rollen

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Beutel und Rollen. Das Folienmaterial dieser speziellen Vakuumierfolien ist ein anderes als das von gewöhnlichen Frischhaltefolien.

5.2 Vakuumier-Behälter

Bitte verwenden Sie nur ausdrücklich für das Vakuumieren vorgesehene Behälter, andere Gefäße können unter dem Druck des Vakuums zerbersten.

Vakuumireren Sie keine heißen Flüssigkeiten, kühlen Sie diese zuvor im Kühlschrank

Frieren Sie keine Behälter ein. Die niedrigste Temperatur sollte -18°C sein. Zu niedrige Temperaturen (unter -18°C) und über 100 °C machen das Material der Behälter brüchig, oder lassen es schmelzen.

Drücken Sie den Deckel 3 bis 5 sek. Vor dem Vakuumiervorgang fest auf den Behälter.

Waschen Sie Deckel und Vakuumierbehälter nur mit der Hand. Geben Sie die Behälter weder in die Spülmaschine, noch in die Mikrowelle.

Um den Vakuumierschlauch zu säubern, lösen Sie ihn von der Anschlussstelle und spülen Sie ihn mit warmen Wasser durch.

Feinkörnige oder puderige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren mit einem Papiertuch abgedeckt werden, damit sie nicht in den Vakuumierer gelangen

Dosen können nicht vakuumverpackt werden.

5.3 Inbetriebnahme

Vor jedem Gebrauch und nach jedem Versiegeln müssen sowohl Ihr Gerät als auch sämtliche mit den Lebensmitteln in Berührung kommende Zubehörteile sorgfältig gereinigt werden; befolgen Sie dazu bitte die in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ aufgeführten Anweisungen.



Schritt 1:

Heben Sie den Deckel an und platzieren Sie die geöffnete Seite des Beutels in der Vakuum-Kammer (zwischen den Dichtungen).



Schritt 2:

Drücken Sie die Taste „Vakuumieren / Schweissen / Stopp“ (1)

Prüfen Sie die LED Anzeige (2/3) der Taste „Schweissdauer“ (2/3) (bzgl. trockenem oder feuchtem Essen).



Schritt 3:

Drücken Sie den Deckel nach unten, bis der Motor zu arbeiten beginnt. Das Gerät vakuumiert und versiegelt den Beutel automatisch. Nach Beendigung des Schweißvorganges stoppt das Gerät.



Schritt 4:

Drücken Sie die Taste „Stop“ (7) um den Deckel öffnen zu können und den fertig vakuumierten Beutel zu entnehmen.

5.4 Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel



Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Platz auf und achten Sie dabei darauf, dass der Arbeitsbereich vor dem Gerät frei von anderen Gegenständen und groß genug ist, um die Beutel mit den zu verpackenden Lebensmitteln darauf legen zu können.



1. Rollen Sie die Folie auf die von Ihnen gewünschte Länge aus und schneiden Sie sie, mit einem genauen und sauberen Schnitt, auf die gewünschte Länge ab.

   Öffnen Sie den Deckel und platzieren Sie eine geöffnete Seite des Beutels – mit der glatten Seite nach oben auf den Schweißdraht (das offene Ende muß nicht innerhalb der Vakuumkammer liegen). (Schritt 1)



2. Drücken Sie die Taste „Vakuumieren / Schweissen / Stopp“ (1) oder „Schweissen“ (4)
3. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis der Motor zu arbeiten beginnt. Das Gerät versiegelt den Beutel automatisch. Nach Beendigung des Schweißvorganges stoppt das Gerät.
4. Drücken Sie die Taste „Stop“ (7) um den Deckel öffnen zu können und den fertig vakuumierten Beutel zu entnehmen.
5. Nun haben Sie einen maßgeschneiderten Beutel.



HINWEIS

► Vergewissern Sie sich, dass die Länge des zu benutzenden Beutels mindestens **8cm länger** als das zu konservierende Lebensmittel ist und berücksichtigen Sie **weitere 2cm**, falls der Beutel nach dem Aufschneiden ein weiteres Mal versiegelt werden soll



5.5 Vakuum-Verpacken in einem Beutel

1. Stecken Sie die Lebensmittel, die Sie aufbewahren möchten, in den Beutel.
2. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels und vergewissern Sie sich, dass keine Falten und keine Wellen auf den Flächen des offenen Endes sind.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich beide Seiten des offenen Endes des Beutels innerhalb der Vakuumkammer befinden. Das garantiert, dass kein Vakuum entweicht.
4. Drücken Sie die Taste „Vakuumieren / Schweissen / Stopp" (1)
5. Prüfen Sie die LED Anzeige (2/3) der Taste „Schweissdauer" (2/3)
6. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis der Motor zu arbeiten beginnt. Das Gerät vakuumiert und versiegelt den Beutel automatisch. Nach Beendigung des Schweißvorganges stoppt das Gerät.
7. Drücken Sie die Taste „Stop" (7) um den Deckel öffnen zu können und den fertig vakuumierten Beutel zu entnehmen.
8. Prüfen Sie den verschweißten Beutel; er sollte einen Streifen entlang der Schweißnaht haben und keine Falten aufweisen, andernfalls ist die Verschlussnaht nicht luftdicht.
9. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten (z.B. weil der Beutel nicht ordnungsgemäß positioniert ist), drücken Sie die Stopp-Taste (1).

HINWEIS

- ► Stecken Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel; lassen Sie genügend Platz, so dass die geöffnete Seite des Beutels leicht in dem Vakuumierer platziert werden kann.
- ► Befeuchten Sie die offene Seite des Beutels nicht. Nasse Beutel sind schwierig zu versiegeln.
- ► Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Beutels bevor Sie ihn verschweißen. Vergewissern Sie sich, dass keine Essensrückstände und keine Falten an der Beutelöffnung sind. Fremdkörper oder ein zerknitterter Beutel können Schwierigkeiten beim Verschweißen verursachen.
- ► Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Bevor Sie den Beutel luftdicht verschweißen, drücken Sie schon vorher die Luft aus dem Beutel. Bei zu viel Luft im Beutel kann die Belastung der Vakuum-Pumpe so stark zunehmen, dass der Motor nicht genügend Leistung hat, um die gesamte Luft aus dem Beutel zu ziehen.
- ► Sollten die Lebensmittel, die sie luftdicht versiegeln möchten, scharfe Kanten haben, wie z.B. Knochen,

Spaghettis oder Krebstiere, dann wickeln Sie die Lebensmittel in Küchenpapier ein; so verhindern Sie, dass der Beutel beschädigt wird.

- ► Wir empfehlen nicht mehr als einen Beutel pro Minute luftdicht zu verschweißen, so kann das Gerät zwischendurch ausreichend abkühlen.
- ► Um wasserhaltige Lebensmittel, wie z.B. Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, absolut luftdicht zu verschweißen, frieren Sie sie zuerst in einer Backform oder in einer gehärteten Schüssel ein. Verschweißen Sie sie anschließend luftdicht und frieren Sie sie dann umgehend wieder ein.
- ► Blanchieren Sie das Gemüse kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle, kühlen Sie das Gemüse ab und verpacken Sie es dann vakuumdicht in praktischen Portionen.
- ► Um nicht gefrorene Lebensmittel vakuumdicht zu verschweißen, benötigen Sie zusätzlich ca. 5 cm mehr Beutellänge, damit sich die Lebensmittel während des Gefrierens ausbreiten können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides zusammen. Das Küchenpapier hat den Vorteil Feuchtigkeit von den Lebensmitteln aufzunehmen.
- ► Bevor Sie Lebensmittel, wie z.B. Tortillas, Crepes, Hamburger oder Pastetchen aufbewahren möchten, legen Sie Wachs- oder Pergamentpapier zwischen die Lebensmittel, so kann man sie besser stapeln. Später ist es dann leichter einen Teil der eingefrorenen Lebensmittel herauszunehmen, sie wieder zu verschweißen und einzufrieren.
- ► Vakuumbeutel sind nicht für die Mikrowelle oder als Kochbeutel geeignet.

5.6 Öffnen eines verschweißten Beutels

Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere an der Schweißnaht auf.

5.7 Wieder- Verschweißen

Sie können viele Lebensmittel in deren Originalverpackung wieder verschweißen, wie z.B. Kartoffelchips - Tüten. Befolgen Sie dafür die einzelnen Schritte im Abschnitt „**Vakuum-Verpacken in einem Beutel“.**

HINWEIS

- ► Der Vakuumierer VC8 kann nicht benutzt werden, um Kanister, Konservendosen oder Gläser luftdicht zu verschließen.

5.8 Die Verwendung von Behältern

Mit dem VC8 lassen sich auch Behälter vakuumieren. Der Knopf auf dem Deckel des Behälters stellt das Vakuum sicher (Vakuum!). Er schließt die Öffnungen im Deckel nach dem Vakuumieren. Drehen Sie den Knopf auf „Open“, wird Luft ins Innere des Behälters gelassen und der Behälter läßt sich Öffnen.



1. Geben Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in den Behälter. Achten Sie darauf, dass der Deckel trocken und frei von Speiseresten ist. Lassen Sie etwas Abstand bis zum oberen Rand des Gefäßes, dann schließen sie den Behälter.
2. Drehen Sie den Knopf auf dem Deckel des Behälters auf “Seal”.



3. Nehmen Sie den Schlauch aus der Halterung unter dem Deckel. Stecken Sie ein Ende auf den Schlauchanschluss (6) oben am Gerät
4. Schließen Sie das andere Ende des Schlauches oben am Deckel des Behälters an.



5. Drücken Sie die Taste “Vakuum Behälter“ (5) und drücken Sie den Deckel des Vakuuimierers sanft 3-5 sek. runter. Das Gerät beginnt den Vakuumiervorgang.
6. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Stopp-Taste (1).
7. Nach dem Vakuumiervorgang stoppt das Gerät automatisch.



8. Drehen Sie den Verschluss am Behälterdeckel auf „Lock“ und entfernen Sie den Schlauch.
9. Verstauen Sie den vakuumierten Behälter im Kühlschrank.
10. Um den Behälter zu öffnen, drehen Sie den Knopf oben am Behälterdeckel auf „Open“. Luft strömt ein und der Behälter lässt sich mühelos öffnen.

5.9 Die Verwendung von den Weinstopfen

1. Nehmen Sie den Schlauch aus der Halterung unter dem Deckel. Stecken Sie ein Ende auf den Schlauchanschluss (6) oben am Gerät



2. Schließen Sie das andere Ende des Schlauches an den Weinstopfen an.
3. Drücken Sie die Taste “ Vakuumieren / Schweissen / Stopp“ (1) und drücken Sie den Deckel des Vakuuimierers sanft 3-5 sek. runter. Das Gerät beginnt den Vakuumiervorgang
4. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Stopp-Taste (1).
5. Nach dem Vakuumiervorgang stoppt das Gerät automatisch.

5.10 Aufbewahrung des Vakuumierers VC8:

Bewahren Sie Ihr Gerät an einem ebenen und sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern, auf.

HINWEIS

- ► Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.
- ► Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, empfehlen wir den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Rückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ► Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ► Der Schweißbalken kann nach dem Vakuumieren heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ► Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Vakuumpumpe in das Geräteinnere gelangt.
- ► Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ► Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab, bevor Sie es wieder benutzen.

6.2 Reinigung

◆ Außenseite des Gerätes

- Die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

◆ Innenseite des Gerätes

- Reinigen Sie die Innenseite des Gerätes mit Küchenpapier, um Essensreste und Flüssigkeiten zu entfernen.

◆ Aufbewahrungsbeutel

- Waschen Sie den Beutel in warmem Spülwasser aus und lassen Sie ihn anschließend sorgfältig trocknen bevor Sie ihn wieder benutzen.

⚠VORSICHT

- ► Beutel, die zur Aufbewahrung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln benutzt wurden, können nicht wieder verwendet werden.

HINWEIS

- ► Die Versiegelungsdichtung sollte sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie sie wieder einbauen.
- ► Seien Sie beim Wieder - Einbau vorsichtig, dass Sie nichts beschädigen und die Dichtung so einsetzen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktionieren kann.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Der Vakuumierer funktioniert nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	▶ Netzstecker einstecken
	Stromkabel oder Stecker defekt	▶ Das Gerät an den Kundendienst senden
	Steckdose defekt	▶ Andere Steckdose wählen
Die erste Schweißung auf dem abgeschnittenen Rollenstück wird nicht durchgeführt	Rolle nicht korrekt positioniert	▶ Befolgen Sie die Schritte im Kapitel „Vakuum-Verpacken in einem von der Rolle stammenden Beutel”
Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt	Das offene Ende des Beutels befindet sich nicht vollständig in der Vakuumkammer	▶ Positionieren Sie den Beutel korrekt
	Der Beutel ist defekt	▶ Wählen sie einen anderen Beutel
	Es befinden sich Unreinheiten auf den Schweiß- und den normalen Dichtungen	▶ Säubern Sie die Dichtungen und setzten Sie diese nach dem Trocknen wieder korrekt ein.

Der Beutel wird nicht korrekt verschweißt	Der Schweißbalken ist überhitzt, so daß der Beutel schmilzt	▶ Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es einige Minuten abkühlen
Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er verschweißt wurde	Der Beutel ist defekt	▶ Wählen sie einen anderen Beutel, umwickeln Sie scharfe Kanten des Inhalts eventuell mit Papierservietten
	Es befinden sich Lecke, aufgrund von Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten entlang der Schweißnaht	▶ Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und entfernen Sie eventuell vorhandene Fremdkörper vom Schweißbalken, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▸ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▸ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

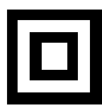
10Technische Daten

Gerät	Vakuumierer
Name	VC8
Modell	VS 1500
Artikel-Nr.	1338
Anschlussdaten	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	100 W
Außenabmessungen (B/H/T)	300 x 80 x 145 mm
Gewicht	1 kg

Original
Operating Manual

Vacuum Sealer System
VC8





Item No. 1338

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your vacuum sealer system will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the vacuum sealer system (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- vacuuming and sealing bags.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► Use the device exclusively for its intended use.

► Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS **Please note**

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ► If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ► Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ► Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ► When disconnect, please unplug by grasp the plug and not the cord, to avoid any injury.
- ► Do not immerse in water or any other liquids.
- ► After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don’t fasten the cover, it will deform the form gaskets and affect the machine function.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of burns

⚠WARNUNG Warning

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

► To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.

12.3.2 Danger of fire

⚠WARNUNG Warning

There is a danger of fire due to the event the device is not used properly.

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

► Do not set up the device near flammable material.

► Keep this appliance away from sources of heat (gas, electric, burner, heated oven).

12.3.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

► If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.

► Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.

► Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

► Before plugging the appliance in or when you operate it, make sure your hands are dry.

12.3.4 Food storage safety information

This vacuum preservation system will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. Please follow certain procedures when using this appliance to ensure food quality and safety:

- Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture as well as enzyme actions, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
- The leading cause for food to lose nutritive value, texture, flavour and quality is oxygen in the air. Most microorganism growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will get freezer burn.
- The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. Its approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth.
- In general, there are three categories of microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
- In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can’t grow; in moisture, sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely.
- Bacteria can grow with or without air.
- One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40F – 115F (4°C – 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40F (4°C) for extended time.
- Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meat, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum.

- Foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, and consume them immediately after heating.
- Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum- sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package.
- Avoid spoilage; foods should be stored at low temperatures; few species of microorganisms could grow without air but not at low temperature.
- If temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so you should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
- The temperature of your freezer should be 0°F (-17°C) or lower, this is ideal temperature for storing foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
- The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods; their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.

HINWEIS Please note

► If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.

► Before vacuum sealing, it’s necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.

► Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.

► The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while storing them in dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.

► Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them, this will extend their shelf lives.

► When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it’s need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the vacuum sealer system is delivered with the following components:

- Vacuum sealer system VC8
- Vacuum hose
- 2 wine stopper for vacuum packaging of wine bottles
- 10 top-quality bags
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Functions

The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer shelf life, flavour and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance will be an indispensable part of your life, you will have less food spoilage and it will save your money.

- Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. These vacuum bags are not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking methods to reheat the vacuum-sealed foods.
- Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
- Eliminate freezer burn.
- Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
- Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.

Foods	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3 years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

13.4 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.5 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.6 Setup

13.6.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat and horizontal surface with sufficient load-bearing capacity for the vacuum sealer system and the maximum weight of the food that should be vacuum-sealed.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the hot sealing strip of the device.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 10 cm around the device.
- Do not move the vacuum sealer system when it is in operation.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.7 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device.
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
  The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



1. Vacuuming/ Sealing/ Stop:
   - In standby mode: vacuuming starts.
   - During vacuuming: the device stops.
2. Sealing time (dry):
   - For food with no or little humidity, shorter sealing duration
   - Default setting is a normal time for dry food
3. Sealing time (wet):
   - For food with moisture / liquid, longer duration of sealing.
4. Sealing / Stop:
   - Vacuuming can be interrupted with this key and the sealing starts
   - If a customized bag is made, it can be sealed on the ends with this button
5. Vacuum canister:
   - Starts vacuuming containers, wine bottles e.g.
6. Hose connection: Plug the vacuum hose to this port to vacuum seal canisters and bottles
7. Stop-button: stoops vacuuming
8. Safety switch: the device only works when this switch is pressed; the lid has to be pressed down with both hands.
9. Sealing wire: Teflon-coated wire for sealing bags.



10. Vacuum chamber: The open end of the bag must be placed in this chamber so the air can be removed.
11. Sealing bar: silicone strip that presses the bag firmly on the weld.
12. Seal: Seals the bag around the vacuum chamber from the top. (NOTE: Clean the sealing well and replace it if it is broken.)
13. Seal: seal the bag around the vacuum chamber from below. (NOTE: Clean the sealing well and replace it if it is broken.)
14. Air Intake: connecting the vacuum chamber with the vacuum pump.
15. Tube chamber for additional accessories

⚠WARNUNG Warning

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

► To avoid getting burned, never touch the sealing bar while the unit is operating.

14.2 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

15.1 Bags and rolls

Please only use specified bags and rolls for vacuuming.

The material of these special foils is different from wrapping film.

15.2 Canister Guidelines

- Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.
- Cool liquids in refrigerator before vacuum packaging. Hot foods should be cooled before vacuum packaging.
- Do not freeze vacuum canister. Suggested lowest temperature is -18°C. Too low (lower than -18°C) or too high (higher than 100°C) temperature will make the canister materials endure lower pressure or melt.
- 3-5s before the machine’s vacuum process, slightly press the canister lid with your hands.
- Hand wash canister lid. Do not put in dishwasher and micro-oven. The canister itself is dishwasher safe and micro-oven safe. Suggested highest temperature is 100°C.
- If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.
- Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.

15.3 Operating Instructions

After each sealing session and before starting up, check to make sure the unit and all accessories that come in contact with the foodstuff are thoroughly clean. Follow the cleaning instructions on the description page.



Step 1: Open the lid and place an open side of the bag in the chamber**-** with the smooth side up.



Step 2:

Press the button "vacuuming / sealing / Stop" (1).
Check the LED display (2 / 3) Press the "sealing welding duration" (2 / 3)



Step 3:
Press the lid down until the engine begins to work. The device automatically vacuums and seals the bag. After completion of the sealing process, the device stops.



Step 4:
Press the "Stop" button (7) to open the lid and to take out the vacuum sealed bag.

15.4 Making a bag using the bag roll



Place the unit on a dry place. Make sure the working area in front of the unit is free of obstacles and wide enough to accommodate the food bags.



1. Unroll the bag to the desired length and cut the bag to the appropriate length with precise and clear cut.
2. Open the lid and place an open side of the bag in the chamber-with the smooth side up. It should be placed on the seal wire (the open end does not have to be placed within the vacuum chamber.
3. Check the LED display (2 / 3) Press the "sealing duration" (2 / 3) and press the "vacuuming / sealing / Stop" (1) or "sealing" (4)
4. Press the lid down until the engine begins to work. The device seals the bag automatically. After completion of the sealing process, the device stops.
5. Open to remove press the "Stop" button (7) around the lid to the can and vacuum packed bag ready.
6. Now you have a custom-sized bag.





HINWEIS Please note

► Make sure that the bag you want to use is at least **8cm/3.1in.** longer than the food. Add another **2 cm/0.8in.** each time the bag is re-used.



15.5 Preserve food in a bag with vacuum:

1. Put the food that you want to preserve inside the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure that there are no wrinkles or ripples on the panels of the open ends.
3. Make sure that both panels of the bag are located within the rippled area (vacuum plate), but below the round post which is the vacuum pump hole to ensure no vacuum leaking.
4. Make sure that both sides of the open end of the bag located inside the vacuum chamber. This guarantees that no air escapes.
5. Press the button "vacuuming / sealing / Stop" (1)
6. Check the LED display (2 / 3) Press the "sealing duration" (2 / 3)
7. Press the lid down until the engine begins to work. The device automatically vacuums and seals the bag. After completion of the sealing process, the device stops.
8. Open to remove press the "Stop" button (7) around the lid to the can and vacuum packed bag ready.
9. Check the appearance of the sealed bag; it should have a stripe across the seal and no wrinkles otherwise the seal may not be complete.
10. If you need to interrupt the vacuum operation (e.g. the bag is incorrectly positioned) first presses the “Stop” pushbutton 1.

HINWEIS Please note

- ► Do not put too much food inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuuming plate more positively.
- ► Do not wet the open end of the bag. Wet bags may be difficult to seal tightly.
- ► Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag. Foreign objects or creased bags may cause difficulty to seal tightly.
- ► Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause that the motor works insufficient to draw away all the air out of the bag.
- ► If the foods you’re sealing have sharp edges, such as bones, spaghetti or shellfish, pack the edges with kitchen paper to avoid tearing the bag
- ► Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute to let the appliance cool down enough.

- In order to vacuum seal liquid-based foods, such as soups, casseroles or stew, freeze them first in a baking pan or tempered dish, vacuum seal them, label and stack them in your freezer as soon as they are in frozen solid.
- Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down , then vacuum seal them in convenient portions.
- To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches are required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
- Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be easier to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.
- These vacuum bags are not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking methods to reheat the vacuum-sealed foods.

15.6 Open a sealed bag

Cut the bag straight across with scissors, just inside the seal.

15.7 Resealing

You can reseal many foods in their original store packages (i.e. potato chip bags), follow the steps shown in chapter “Preserve food with vacuum” to seal when resealing foods.

HINWEIS Please note

- The vacuum preservation system can’t be directly used for the vacuum sealing of canisters or canning jars.

15.8 How to use Canisters

The VC8 is also usable for canisters. Make sure the canister lid is in “Vacuum” status. The knob on the top of the lid controls vacuuming, closes and locks vents inside lid after vacuuming, and opens the vents to allow air back in the canister and releases the lid to access the contents.



1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.



2. Turn the knob on the lid of the canister to "Seal".
3. Open the chamber of the hose connector on the device and remove the hose. Put an end to the hose connection (6) above the unit
4. Connect the end of the hose connection at the top of the lid of the container.



5. Press the "vacuum vessel" (5) and press the lid gently 3-5 sec. on the container. The device starts vacuuming.
6. If you want to abort the process (because the bag is not positioned properly), press the Stop button (1).



7. After the end of the operation the unit will stop automatically. 8th Turn the lock on the container lid to "lock" and remove the hose.
8. Store canister in refrigerator.
9. To open vacuum canister, twist knob to “Open” position. With proper care, the canisters may be reused many times.

15.9 How to use the wine stoppers



1. Open the chamber of the hose connector on the device and remove the hose. Put an end to the hose connection (6) above the unit
2. Connect the end of the hose connection at the top of the winestopper.
3. Press the „Vacuuming/ Sealing/ Stop " (1) and press the lid gently 3-5 sec. on the container. The device starts vacuuming
4. If you want to abort the process (because the bag is not positioned properly), press the Stop button (1).
5. After the end of the operation the unit will stop automatically.

15.10Storing your vacuum sealing system

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

HINWEIS Please note

- To disconnect remove the plug from the outlet.
- Always unplug this appliance from the electrical outlet immediately after using and before cleaning.

16 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- Switch the vacuum-sealer off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- The sealing strip is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- Clean the device after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- Never immerse the unit into water or the dishwasher.
- If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.

- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ Dry thoroughly before using again.

16.2 Cleaning

◆ Outside of the unit

- Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild dish soap.

◆ Inside of the device

- To clean the inside of the unit wipe away any food or liquids with a paper towel.

◆ Preservation bags

- Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.

⚠VORSICHT Attention

- ▶ Bags used to store raw meats, fish or greasy foods can't be reused.

HINWEIS Please note

- ▶ The airproof loop of sponge should be dried thoroughly prior to reassembling.
- ▶ When re-assembling, be careful to prevent any damage and assembles as original position to ensure no vacuum leaking.

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Cause and Action

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

Error	Possible cause	Rectification
Vacuum unit is not functioning	Power plug is not plugged in	▶ Plug in mains plug!
	Defective power cable or plug	▶ Send device to Customer Service
	Defective electrical socket	▶ Select another electrical socket
The first weld on the cut off piece of the roll is not being carried out.	Roll is not positioned correctly	▶ Follow the steps in the chapter “Vacuum packaging in a bag originating on the roll”
A complete vacuum is not being created in the bag.	The open end of the bag is not completely inside the vacuum chamber	▶ Position the bag correctly
	The bag is defective	▶ Select another bag
	There is dirt on the welding and the normal seals	▶ Clean the seals and retry correctly once they are dry
The bag is not being welded correctly	The welding bar is overheating so that the bag melts	▶ Open the cover on the unit and let it cool down for a few minutes
The bag does not hold the vacuum after it has been welded shut	The bag is defective	▶ Select another bag; wrap paper serviettes around any sharp edges on the content

	There are leaks along the welding seam as a result of creases, crumbs, grease or liquids.	► Open the bag again and clean the upper internal part of the bag and remove any foreign matter that might be on the welding bar before you weld the bag shut again.

HINWEIS Please note

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

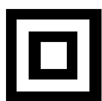
Device	Vacuum sealer system
Name	VC8
Model	VS 1500
Item No.:	1338
Mains data	220-240 V, 50 Hz
Power consumption	100 W
External measurements (W x H x D):	300 x 80 x 145 mm
Net weight	1 kg

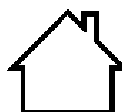
Mode d'emploi original

Appareil d’emballage sous vide

VC8





N°. d'art. 1338

21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre l´apparail d´emballage sous vide vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au l´appareil d´emballage sous vide (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de scellager uniquement ou de vider des sacs pour conserver d´aliments sous vide. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.

► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ► En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ► Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ► Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ► Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ► Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ► Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ► Pour débrancher l’appareil, assurez-vous de tirer sur la prise et non sur le câble, afin d’éviter tout risque de blessure.
- ► Ne plongez pas l’appareil dans l’eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
- ► Après avoir terminé le travail sous vide, s'il vous plaît toujours laisser le couvercle de la machine ouverte, ne pas fixer le couvercle, il se déforme les joints forme et affecter le fonctionnement de la machine.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de brulures

⚠WARNUNG Attention

La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

► Ne toucher pas la bande de scellage et provoquer des Afin d'éviter toute brûlure, ne touchez jamais la barre de scellage pendant l'utilisation de l'appareil.

22.3.2 Danger d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne disposez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.

► N'approchez pas l'appareil de sources de chaleur (chauffage à gaz ou électrique, brûleur, four chaud, etc.).

22.3.3 Dangers du courant électrique

GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ► N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.
- ► Avant de brancher l'appareil sur le secteur ou de le mettre sous tension, assurez-vous que vos mains sont parfaitement sèches.

22.3.4 Informations relatives à la sécurité de stockage des aliments

Ce système de conservation sous vide changera la manière dont vous achetez et stockez vos aliments. Une fois que vous serez habitué(e) à l'appareil d'emballage sous vide, il deviendra un élément indispensable dans votre cuisine. Il est cependant nécessaire de suivre certaines procédures lors de l'utilisation de votre appareil afin d'assurer la sécurité et la qualité de vos aliments.

- Des réactions chimiques se produisant au niveau des aliments sous l'action de l'air, de la température, de l'humidité ou d'enzymes, la croissance de micro-organismes ou la contamination par le biais d'insectes peuvent entraîner la détérioration des aliments.
- L'oxygène de l'air est le principal élément responsable de la perte de qualité nutritionnelle, d'un changement de texture ou de goût, ou d'une dégradation de la qualité générale des aliments. La croissance de la plupart des micro-organismes nécessite de l'air, qui permet le transfert de l'humidité entre les aliments et l'environnement extérieur, à moins que les aliments ne soient protégés par le biais d'emballages résistants à l'humidité. L'exposition d'aliments congelés à l'air du congélateur entraînera leur brûlure.
- L'emballage sous vide élimine 90% de l'air du sac. L'air naturel ambiant comporte environ 21% d'oxygène; l'élimination de 90% de l'air du sac laissera donc 2 à 3% d'oxygène dans les aliments emballés sous vide. La croissance de la plupart des micro-organismes se trouve stoppée lorsque le taux d'oxygène présent dans l'air est inférieur à 5%.
- Il existe trois principaux types de micro-organismes: les moisissures, les levures et les bactéries; ces organismes sont présents partout mais ne risquent de causer de problèmes que sous certaines conditions spécifiques.
- Dans un environnement pauvre en oxygène ou en l'absence d'humidité, les moisissures ne peuvent se développer; les levures quant à elle peuvent croître dans un environnement humide, sucré et à température moyenne, avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la congélation la stoppe totalement. Les bactéries peuvent se développer avec ou sans air.
- La bactérie Clostridium botulinum est un bacille extrêmement dangereux pour la santé qui peut se développer sans air dans des conditions favorables et sous des températures comprises entre 4 et 46°C. Les conditions favorables à la croissance de cette bactérie incluent les aliments pauvres en acides, les environnements pauvres en oxygène et les

températures supérieures à 4°C pendant des périodes prolongées.

- Les aliments congelés, déshydratés, riches en acides, sel ou sucre sont généralement résistants à la bactérie C. botulinum. Les aliments non acides, tels que les viandes, les fruits de mer, les olives traitées à la lessive de soude, les volailles, les poissons, les œufs et les champignons, ainsi que les aliments à faible acidité, tels que les légumes, ou les aliments à l'acidité moyenne, tels que les tomates très mûres, les oignons, les piments, les figues et les concombres sont au contraire très sensibles au C. botulinum.
- Les aliments très sensibles au C. botulinum devraient donc uniquement être gardés au réfrigérateur pendant de courtes périodes et devraient être congelés s'ils doivent être conservés à long terme ; consommez ces aliments immédiatement après les avoir réchauffés.
- Certains aliments secs, tels que les farines et les céréales, peuvent également contenir des larves d'insectes. Si ces aliments ne sont pas emballés sous vide, les larves risquent d'éclore pendant le stockage des aliments et de les contaminer. Pour empêcher des charançons ou autres insectes de se développer, il est nécessaire de stocker ces aliments dans un emballage sous vide.
- Evitez toute détérioration de vos aliments en les conservant à basse température car très peu de micro-organismes peuvent se développer sans air.
- Si la température à l'intérieur du réfrigérateur est supérieure à 4°C (surtout pendant de longues périodes), la croissance de micro-organismes dangereux se trouvera favorisée ; il est donc recommandé de stocker les aliments à une température inférieure à 4°C.
- Une température de –17°C (ou moins) à l'intérieur du congélateur est adaptée au stockage d'aliments; bien que la congélation ne tue pas les micro-organismes, elle en retarde la croissance.
- La durée de stockage des aliments secs emballés sous vide dépend également de leur température: leur durée de conservation est multipliée par 3 ou 4 pour chaque baisse de 10°C de la température.

HINWEIS **Remarque**

Règles générales relatives à la sécurité alimentaire

- ► Consommez immédiatement tout aliment périssable réchauffé, décongelé ou sorti du réfrigérateur.
- ► Avant de procéder à l’emballage sous vide, lavez-vous les mains et nettoyez tous les ustensiles et éléments qui seront utilisés pour la découpe et l’emballage des aliments.
- ► Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après leur emballage sous vide; ne les laissez pas à température ambiante.
- ► Pour prolonger la durée de conservation des aliments secs emballés sous vide, tels que les fruits secs ou les céréales, stockez-les dans un endroit frais et sombre. L’oxygène et des températures élevées entraîneront la rancidité des aliments riches en lipides.
- ► Le fait de peler certains fruits et légumes, tels que les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes-racines, permet de prolonger leur durée de conservation.
- ► Certains légumes frais emballés sous vide pour être réfrigérés émettront des gaz; ceci est tout particulièrement le cas des brocolis, des choux-fleurs et des choux. Il est donc nécessaire de blanchir et de congeler ces aliments avant de les emballer sous vide.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

L´appareil d´emballage sous vide est livré de façon standard avec les composants suivants :

- L´appareil d´emballage sous vide VC8
- Tuyau de mise sous vide
- Bouchon pour mise sous vide par exemple de bouteilles de vin (2x)
- 10 sacs de haute valeur
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.

► En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Fonctions

La principale fonction de cet appareil est de prolonger le stockage d'une grande variété d'aliments sans en altérer ni la fraîcheur ni le goût et de vous faire bénéficier d'une plus grande commodité. En général, les emballages sous vide permettent de conserver la fraîcheur des aliments trois fois plus longtemps que les méthodes de stockage traditionnelles. Cet appareil deviendra vite un élément indispensable dans votre cuisine car non seulement il réduira la quantité de déchets mais il vous fera également économiser de l'argent.

- Préparez vos repas à l'avance et emballez-les sous vide en portions individuelles ou pour toute la famille. Les sacs pour emballage sous vide ne sont pas recommandés pour l'utilisation au micro-ondes ou pour la cuisson en sachet ; il est donc conseillé de suivre les méthodes de cuisson traditionnelles pour réchauffer les aliments emballés sous vide.
- Préparez vos plats à l'avance pour vos pique-niques, séjours en camping ou barbecues.
- Supprimez les risques de brûlure des aliments par congélation.
- Emballez vos viandes, poissons, volailles, fruits de mer et légumes pour les congeler ou les réfrigérer.
- Emballez vos aliments secs, tels que haricots, fruits secs ou céréales, pour pouvoir les stocker plus longtemps.
- Cet appareil peut également être utilisé pour stocker et protéger d'autres articles, qu'il s'agisse d'objets personnels, tels que des photos, des documents importants, des collections de timbres, des bijoux, des cartes ou des bandes dessinées, d'éléments de bricolage, tels que des vis, des clous ou des boulons, ou encore de médicaments ou autres articles de premiers secours, etc.

Aliments	Sous vide, se conservant dans le congélateur	Sous vide, se conservant dans le réfrigérateur	Conservation normale
Viande de bœuf et de veau fraîche	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Viande de porc fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 ou 4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viande fumée	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Aliments	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2

blanchis			semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Fromage sec	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
Viande tranchée	Non recommandé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

23.4 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.5 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.6 Mise en place

23.6.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour l´appareil et pour les choses les plus lourdes devant être conserver d´aliments sous vide.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux bande de scellage de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l’appareil d’emballage sous vide en cours d’utilisation.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 10 cm au-dessus, de 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.7 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
  Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble



1. Mise sous vide/soudage/arrêt :
    16. En mode repos : la mise sous vide commence.
    17. Pendant la mise sous vide : l'appareil s'arrête
2. Durée de soudage à sec :
    18. pour les aliments ne contenant pas ou peu d'humidité, durée de soudage plus courte
    19. Une durée de soudage normale est paramétrée pour des sachets secs.
3. Durée de soudage à l'état humide :
    20. durée de soudage plus longue pour aliments contenant de l'humidité / liquide
    21. Une durée de soudage normale est paramétrée pour des sachets secs.
4. Soudage / arrêt :
    22. pendant que la mise sous vide a lieu, on peut arrêter l'appareil avec cette touche et commencer le soudage.
    23. Si le film est en rouleau, on peut découper des sachets individuels et les souder à un bout en utilisant cette touche.
5. Récipients sous vide :
    24. démarre la mise sous vide de récipients, bouteilles de vin et autres
6. Raccordement du tuyau :branchez le tuyau dans ce raccord pour mettre sous vide des récipients ou bouteilles de vin
7. Touche arrêt :arrête la mise sous vide

WARNUNG Attention

La bande de scellage peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes : Ne toucher pas la bande de scellage et provoquer des Afin d'éviter toute brûlure, ne touchez jamais la barre de scellage pendant l'utilisation de l´appareil.



8. Interrupteur de sécurité : l'appareil ne fonctionne que si cet interrupteur est enfoncé, donc si on enfonce le couvercle des deux mains.
9. Cordon de soudure : cordon enrobé de téflon pour souder les sachets.
10. Chambre de mise sous vide : l'extrémité ouverte du sachet doit être glissée dans cette chambre pour expulser l'air.
11. Barre de soudage : barrette en silicone qui comprime le sachet sur le cordon de soudure.
12. Joint supérieur : scelle le sachet tout autour de la chambre à vide par le haut. (NOTA : nettoyez bien le joint et remplacez le quand il est abîmé)
13. Joint inférieur : scelle le sachet tout autour de la chambre à vide par le bas (NOTA : nettoyez bien le joint et remplacez le quand il est abîmé)
14. Entrée d'air : relie la chambre de mise sous vide à la pompe à vide.
15. Compartiment tubulaire : pour accessoires complémentaires

24.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

25.1 Sachets et rouleaux

N’utilisez que des sachets et rouleaux prévus exclusivement pour la mise sous vide. La matière de ces films spéciaux pour mise sous vide est différente de celle des films de conservation. Vous trouverez ci-joint le formulaire de commande pour les films de mise sous vide professionnels de Caso Germany.

25.2 Récipients de mise sous vide

N'utilisez que des récipients prévus expressément pour la mise sous vide car d'autres pourraient éclater sous la pression du vide.

Ne mettez pas de liquides chauds sous vide, refroidissez les d'abord au réfrigérateur.

Ne congelez pas les récipients La température la plus basse doit être de -18° C. Des températures trop basses (moins de -18° C) et de plus de 100° C rendent le matériau des récipients cassant ou le font fondre.

Appuyez fermement pendant 3 à 5 secondes sur le couvercle du récipient avant la mise sous vide.

Ne lavez les couvercles et récipients de mise sous vide qu'à la main. Ne mettez les récipients ni dans le lave-vaisselle, ni dans le four micro-ondes.

Pour nettoyer le tuyau de l'appareil, débranchez- le de son raccord et lavez-le à l'eau chaude.

Les aliments granuleux fins ou pulvérulents doivent être recouverts de papier essuie-tout avant leur mise sous vide afin d'éviter qu'ils pénètrent dans l'appareil.

Les boîtes de conserve ne peuvent pas être mises sous vide.

25.3 Mis en service

Avant d’utiliser l’appareil ou après chaque ensachage, vérifiez que l’appareil et tous les accessoires étant entrés en contact avec des aliments sont parfaitement propres. Pour ce faire, suivez les instructions de nettoyage.



Etape 1 :

Soulevez le couvercle et placez un côté ouvert du sachet dans la chambre de mise sous vide - le côté lisse tourné vers le haut



Etape 2 :

Appuyez sur la touche "Mise sous vide / soudage arrêt" (1)

Contrôlez l'affichage LED (2/3) de la touche "durée de soudage" (2/3)



Etape 3 :

Enfoncez le couvercle jusqu'à ce que le moteur commence à tourner. L'appareil met sous vide et scelle automatiquement le sachet. L'appareil s'arrête une fois que la mise sous vide est terminée.



Etape 4 :

Appuyez sur la touche "arrêt" (7) afin de pouvoir ouvrir le couvercle et prendre le sachet sous vide.

25.4 Emballage sous vide dans un sachet en partant d'un rouleau



Posez l'appareil dans un endroit sec et veillez à ce que le périmètre de travail situé devant l'appareil soit libre d'autres objets et assez spacieux pour pouvoir y poser les sachets avec les aliments à emballer.









1. Déroulez le film à la longueur souhaitée et coupez le à cette longueur par une découpe précise et nette.

   Ouvrez le couvercle et poser un côté ouvert du sachet - la face lisse tournée vers le haut - sur le cordon de soudure (l'extrémité ouverte ne doit pas se trouver dans la chambre de mise sous vide). (étape 1)
2. Contrôlez l'affichage LED (2/3) de la touche „durée de soudage“ (2/3) et appuyez sur la touche „mise sous vide / soudage / arrêt“ (1) ou „soudage“ (4)
3. Enfoncez le couvercle jusqu'à ce que le moteur commence à tourner. L'appareil scelle automatiquement le sachet. L'appareil s'arrête une fois que le soudage est terminé.
4. Appuyez sur la touche "arrêt" (7) afin de pouvoir ouvrir le couvercle et prendre le sachet sous vide.
5. Vous avez maintenant un sachet sur mesure.

HINWEIS NOTA

► Assurez-vous que la longueur du sachet à utiliser mesure au moins **8 cm de plus** que l'aliment à conserver et comptez **encore 2 cm de plus** pour le cas où il faudrait sceller le sachet une fois de plus après découpe.

25.5 Emballage sous vide dans un sachet

1. Mettez les aliments que vous voulez conserver dans le sachet.
2. Nettoyez et lissez l'extrémité ouverte du sachet et assurez-vous qu'il n'y a ni plis ni ondulations sur les surfaces de l'extrémité ouverte.
3. Assurez-vous que les deux côtés de l'extrémité ouverte du sachet se trouvent dans la chambre de mise sous vide. Il est ainsi garanti qu'aucun vide ne s'échappe.
4. Appuyez sur la touche "Mise sous vide / soudage arrêt" (1)
5. Contrôlez l'affichage LED (2/3) de la touche "durée de soudage" (2/3)
6. Enfoncez le couvercle jusqu'à ce que le moteur commence à tourner. L'appareil met sous vide et scelle automatiquement le sachet. L'appareil s'arrête une fois que le soudage est terminé.
7. Appuyez sur la touche "arrêt" (7) afin de pouvoir ouvrir le couvercle et prendre le sachet sous vide.
8. Vérifiez le sachet soudé : il doit comporter une bande le long du cordon de soudure et ne pas faire de plis ; dans le cas contraire, le cordon de soudure n'est pas hermétique à l'air.
9. Si vous voulez interrompre l'opération (par exemple parce que le sachet n'est pas correctement positionné), appuyez sur la touche arrêt (1).

HINWEIS Remarque

► Ne remplissez pas trop les sacs; laissez suffisamment de place pour permettre de mieux positionner l’extrémité ouverte du sac sur la plaque de mise sous vide.

► Ne mouillez pas l’ouverture du sac. Les sacs humides sont en effet plus difficiles à faire fondre et à sceller parfaitement.

► Nettoyez et étirez l’ouverture du sac avant de le sceller. Vérifiez que l’ouverture du sac ne présente ni pli, ni impureté. Les sacs présentant des plis ou des saletés peuvent en effet s’avérer difficiles à sceller proprement.

► Ne laissez pas trop d’air à l’intérieur du sac. Appuyez sur le sac afin d’en extraire le maximum avant la mise sous vide. Un surplus d’air à l’intérieur du sac augmenterait la charge de la pompe à vide et affecterait la puissance du moteur qui ne pourrait alors expulser tout l’air du sac.

► Si les aliments que vous souhaitez emballer sont coupants ou pointus, par exemple des os, des spaghettis ou des fruits de mer, rembourrez le sac avec de l’essuie-tout afin d’éviter tout risque de déchirement.

- Laissez un délai d'une minute environ entre le scellage de chaque sac afin de laisser le temps à l'appareil de se réinitialiser.
- Pour emballer sous vide des aliments plus liquides, tels que des soupes, des ragoûts ou des compotes, congelez-les d'abord dans un plat trempé ou allant au four, et emballez-les ensuite sous vide, avant de les étiqueter et de les placer dans votre congélateur sous forme solide.
- Blanchissez vos légumes en les plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante ou en les passant au four micro-ondes, laissez-les refroidir et emballez-les sous vide pendant qu'ils sont encore croustillants, selon les portions désirées.
- Pour emballer sous vide des aliments non préalablement congelés, prévoyez environ 5 cm de longueur de sac supplémentaires pour laisser la place aux aliments de se dilater durant la congélation. Placez tout morceau de viande ou de poisson sur une serviette en papier et emballez le tout sous vide; ceci permettra d'absorber l'humidité des aliments.
- Pour stocker des aliments tels que des tortillas, des crêpes ou des steak hachés, placez des feuilles de papier sulfurisé ou paraffiné entre chaque portion ; ceci permettra de séparer plus facilement les portions et d'ensuite pouvoir remballer le reste des aliments avant de les replacer dans le congélateur.
- Les sacs pour emballage sous vide ne sont pas recommandés pour l'utilisation au micro-ondes ou pour la cuisson en sachet ; il est donc conseillé de suivre les méthodes de cuisson traditionnelles pour réchauffer les aliments emballés sous vide.

25.6 Ouverture d'un sac scellé

Coupez le sac avec des ciseaux juste en dessous du joint.

25.7 Re-scellage

Vous pouvez re-sceller de nombreux aliments dans leur emballage d'origine (par exemple les sacs de chips); pour ce faire, suivez les étapes du paragraphe «Conservation d'aliments sous vide».

HINWEIS Remarque

- Le système de conservation sous vide ne peut pas être directement utilisé pour la mise en bocaux ou en conserves.

25.8 Utilisation de récipients

Le VC8 permet aussi de mettre des récipients sous vide. Le bouton du couvercle du récipient assure le vide. (vide !) Il ferme les orifices du couvercle après la mise sous vide. Si vous tournez le bouton sur „Open“, de l'air rentre à l'intérieur du récipient et on peut ouvrir le couvercle .









1. Placez les aliments à mettre sous vide dans le récipient. Veillez à ce que le couvercle soit sec et exempt de résidus alimentaires. Laissez un peu de distance jusqu'au bord supérieur du récipient puis fermez le récipient.
2. Tournez le bouton du couvercle du récipient sur “Seal”.
3. Ouvrez le compartiment du raccord tubulaire de l'appareil et retirez le tuyau. Branchez-en une extrémité sur le raccord de tuyau (6) situé sur le haut de l'appareil.
4. Raccordez l'extrémité du raccord tubulaire au dessus du couvercle du récipient.
5. Appuyez sur la touche „Récipient sous vide“ (5) et appuyez doucement pendant 3 à 5 sec. sur le récipient. L'appareil commence la mise sous vide.
6. Si vous voulez interrompre l'opération (par exemple parce que le sachet n'est pas correctement positionné), appuyez sur la touche arrêt (1).
7. L'appareil s'arrête automatiquement après la mise sous vide.
8. Tournez le bouchon du couvercle du récipient sur „Lock“ et enlevez le tuyau
9. Conservez le récipient sous vide au réfrigérateur.
10. Pour ouvrir le récipient, tournez le bouton placé sur le dessus du couvercle du récipient sur „Open“. De l'air rentre et on peut ouvrir le récipient sans effort.

25.9 Utilisation de bouchons



1. Ouvrez le compartiment du raccord tubulaire de l'appareil et retirez le tuyau. Branchez-en une extrémité sur le raccord de tuyau (6) situé sur le haut de l'appareil.
2. Raccordez l'extrémité du raccord tubulaire au dessus du couvercle du récipient.
3. Appuyez sur la touche „ Mise sous vide / soudage arrêt “ (1) et appuyez doucement pendant 3 à 5 sec. sur le récipient. L'appareil commence la mise sous vide.
4. Si vous voulez interrompre l'opération (par exemple parce que le sachet n'est pas correctement positionné), appuyez sur la touche arrêt (1).
5. L'appareil s'arrête automatiquement après la mise sous vide.

25.10 Rangement de votre appareil d'emballage sous vide:

Rangez l'appareil à plat dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

HINWEIS Remarque

- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur immédiatement après son utilization.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L´appareil d´emballage sans vide doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la bande de scellage est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l´appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou la lave-vaisselle.

- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Séchez parfaitement l'appareil avant de le réutiliser.

26.2 Nettoyage

◆ L´exterieur de l´appareil

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide et un liquide vaisselle doux.

◆ L´interieur de l´appareil

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil en essuyant tout reste d'aliment ou de liquide avec une serviette en papier.

◆ Sacs de conservation :

- Lavez les sacs à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux, puis rincez-les bien et laissez-les totalement sécher avant de les réutiliser.

⚠VORSICHT Prudence

- ▶ Les sacs ayant servi à conserver des viandes crues, du poisson ou des aliments gras ne peuvent être réutilisés.

HINWEIS Remarque

- ▶ Séchez correctement le tour en éponge avant de le remettre en place et faites attention à ne pas l'endommager et à le replacer dans sa position d'origine afin d'éviter toute fuite d'air.

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

- ► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.2 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible	Réparation
L’emballeuse sous vide ne fonctionne pas.	Fiche secteur non encastrée	► Enfoncer la fiche secteur
	Câble d'électricité ou prises de courant défectif.	► Envoyer l'appareil au service après-vente.
	Prise défective.	► Prendre une autre prise de courant.
Le premier soudage sur la section de rouleau découpée n'est pas mis en œuvre.	Le rouleau n’est pas placé correctement.	► Suivez les étapes dans le chapitre « Emballer sous vide dans un sac sur rouleau ».
Aucun vide complet dans le sac n'est produit.	L’extrémité ouverte du sac ne se trouve pas complètement dans la chambre à vide	► Placez correctement le sac.
	Le sac est défectif.	► Prendre un autre sac.

	Il y a des impuretés sur les joints d'étanchéité et/ou les autres joints.	▶ Nettoyez les joints d'étanchéité et replacez les correctement après séchage.
Le sac n'est pas soudé correctement.	La barre de soudage est surchauffée de sorte que le sac fond.	▶ Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez le refroidir quelques minutes.
Le sac ne tient pas le vide après avoir été soudé.	Le sac est défectif.	▶ Prendre éventuellement un autre sac, entourer éventuellement les pointes du contenu avec des serviettes en papier.
	Il y a des fuites à cause de miettes, graisse ou liquides le long de la soudure	▶ Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez la partie interne supérieure du sac et éliminez les corps étrangers éventuellement existants de la barre de soudage avant de souder de nouveau le sac.

VORSICHT Prudence

▶ Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

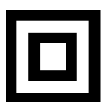
Appareil	Appareil d´emballage sans vide
Nom	VC8
Modèle	VS 1500
N°. d'article	1338
Données de raccordement	220-240 V, 50 Hz
Puissance consommée	100 W
Dimensions externes (l/h/p)	300 x 80 x 145 mm
Poids net	1 kg

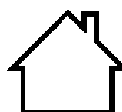
Istruzioni d’uso originali

Sistema di sigillatura sottovuoto

VC8





Articolo-N. 1338

31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell’utilizzo dell’apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al aspira l’aria dal sacchetto e sigilla il sacchetto. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall’apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.

► Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ► Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ► Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ► Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ► Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ► Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ► Per disinserire la presa, afferrare la presa stessa e non il cavo elettrico per evitare incidenti.
- ► Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- ► Dopo aver finito il lavoro a vuoto, si prega di lasciare sempre aperto il coperchio della macchina, non dovete fissare il coperchio, si deformano le guarnizioni forma e alterare il funzionamento della macchina.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

► Per evitare ustioni, non toccare mai la barra sigillante mentre l'apparecchio è in funzione.

32.3.2 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

► Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.

► Tenere l'apparecchio di lontano da fonti di calore (gas, elettricità, bruciatori, forni caldi).

32.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ► In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ► Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ► Non apra in nessun caso il contenitore dell’apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell’apparecchio.
- ► Prima di connettere l’apparecchio o di utilizzarlo, assicurarsi che le mani siano asciutte e in posizione sicura.

32.3.4 Informazioni di sicurezza per la conservazione del cibo.

Questo sistema di condizionamento sotto vuoto cambierà il vostro modo di acquistare e conservare il cibo. Una volta fatta l'abitudine al condizionamento sotto vuoto, diventerà parte integrante del modo di gestire gli alimenti. Quando si usa quest'apparecchio per sigillare cibo sotto vuoto, è necessario seguire procedure ben definite per ottenere qualità e sicurezza a livello alimentare:

- Le reazioni chimiche provocate dalla temperatura e il grado di umidità dell'aria, attività enzimatica, moltiplicazione di microrganismi o contaminazione da insetti sono tutti fattori che contribuiscono all'avaria alimentare.
- L'elemento principale che causa la perdita di valore nutritivo, consistenza, sapore e qualità generale degli alimenti è l'ossigeno dell'aria. La crescita della maggior parte dei microrganismi dipende dalla presenza d'aria, che porta umidità all'interno e all'esterno degli alimenti, a meno che questi non siano protetti da un condizionamento impermeabile. Alimenti congelati esposti all'aria in un congelatore subiscono un ustione da congelamento.
- Il condizionamento sotto vuoto toglie fino al 90% dell'aria in una confezione. Il contenuto d'ossigeno dell'aria è di circa il 21%, in modo che la rimozione del 90% dell'aria lascia dal 2% al 3% d'ossigeno residuo negli alimenti confezionati sotto vuoto. È noto che livelli d'ossigeno uguali o inferiori al 5% inibiscono la crescita della gran parte dei microrganismi.
- Esistono tre categorie di microorganismi: muffe, lieviti e batteri; sono presenti dappertutto ma solo in condizioni particolari diventano patogeni.
- Le muffe non crescono in un ambiente povero d'ossigeno o senza umidità; invece in un ambiente umido, in presenza di zuccheri e temperatura moderata, i lieviti possono crescere con o senz'aria. Il raffreddamento rallenta la crescita dei lieviti e la congelazione la ferma completamente. I batteri si moltiplicano con o senz'aria.
- Uno dei batteri più pericolosi è il clostridium botulinum; può crescere anche senz'aria in circostanze adatte : temperatura tra 40F e 115F (4°C – 46°C), alimenti poveri di acidi, ambienti con scarsa concentrazione d'ossigeno e temperature superiori a 40F (4°C) per lunghi periodi di tempo.
- Alimenti congelati, secchi, ad alto contenuto di acidi, sale o zuccheri sono resistenti al clostridium botulinum. Sono invece facilmente preda del clostridium botulinum le seguenti categorie: alimenti non acidi come carne, frutti di mare, olive trattate con lisciva, pollame, pesce, uova e funghi; alimenti a bassa acidità consistenti in verdure; alimenti di acidità media, cioè pomodori troppo maturi, cipolle, peperoni, fichi e cetrioli.

- Gli alimenti più sensibili al clostridium botulinum dovrebbero essere refrigerati per conservazione breve e congelati per conservazione a lungo termine e consumati immediatamente dopo essere stati riscaldati.
- Alcuni alimenti secchi, come farina e cereali possono contenere larve d'insetti. Se non sono conservate sotto vuoto, le larve possono schiudersi durante la conservazione e contaminare gli alimenti. Per evitare la proliferazione di curculioni ed altri insetti è necessario conservare questi alimenti in confezioni sotto vuoto.
- Per evitare avarie, gli alimenti dovrebbero essere conservati a bassa temperatura perché pochi microrganismi possono proliferare in assenza d'aria.
- Se la temperatura del frigorifero è superiore a 40°F (4°C) (specialmente per periodi di tempo prolungati), aiuterà la crescita di microrganismi patogeni, ragione per cui si deve mantenere la temperatura a 40°F (4°C) o al di sotto di questi valori.
- Se la temperatura del congelatore è di 0°F (´17°C) o inferiore, è adatta alla conservazione alimentare, premesso che il congelamento non distrugge i microrganismi, ma ritarda la loro crescita.
- La temperatura del confezionamento sotto vuoto influisce sugli alimenti secchi; la durata di conservazione aumenta di 3-4 volte per ogni calo di 18°F (10°C) della temperatura.

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

► Se generi deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non refrigerati, devono essere consumati immediatamente.

► Prima di realizzare la confezione sottovuoto, è necessario pulirsi le mani e tutti gli strumenti e le superfici usate durante l'operazione.

► Dopo averli messi sottovuoto, refrigerare o congelare immediatamente i generi deperibili , e non lasciarli a temperatura ambiente.

► La durata di conservazione di alimenti secchi come noci, noci di cocco o cereali sarà prolungata grazie al condizionamento sottovuoto e alla conservazione in un luogo fresco e buio. L'ossigeno e la temperatura elevata faranno irrancidire i contenuti grassi degli alimenti.

► Per aumentare la durata di conservazione di alcuni tipi di frutta e verdura, come mele, banane patate e ortaggi con radici, e consigliabile sbucciarli prima di confezionarli sottovuoto.

► Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli freschi emettono gas se conservati sottovuoto; è dunque necessario sbollentarli e congelarli prima di sigillarli sottovuoto.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG **Avviso**

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il VC8 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Sistema di sigillatura sottovuoto VC8
- Tubo dell'apparecchio del sottovuoto
- Chiusura bombola per il sottovuoto ad esempio di bottiglie di vino (2x)
- 10 buste professionali in dotazione
- Istruzioni d'uso

HINWEIS **Indicazione**

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.

► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

33.3 Funzioni

La funzione principale di quest'apparecchio è di conservare una gran varietà di alimenti e mantenere a lungo freschezza e sapore a vostro vantaggio. In generale, il condizionamento sotto vuoto mantiene il cibo fresco per un periodo di tempo tre volte più lungo rispetto ai metodi tradizionali di conservazione del cibo. Quando quest'apparecchio diventerà una parte indispensabile della vostra vita, limiterà il deterioramento degli alimenti e permetterà di risparmiare spese:

- Cuocere in anticipo, confezionare sotto vuoto e conservare porzioni singole o pasti interi. Questo tipo di sacchetto sotto vuoto non è adatto a forni a microonde o cottura in sacchetto; conviene utilizzare i metodi di cottura tradizionali per riscaldare gli alimenti confezionati sotto vuoto.
- Preparare anticipatamente gli alimenti destinati a picnic, campeggio o barbecue.
- Eliminare le ustioni da congelamento.
- Confezionare alimenti come carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
- Confezionare alimenti secchi come fagioli, noci, o cereali per lunga conservazione.
- Questo sistema serve anche a conservare e proteggere altri oggetti preziosi come fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri da collezione, gioielli, carte, fumetti. Può anche servire per proteggere articoli di ferramenta come viti, chiodi, dadi o bulloni. Può infine conservare medicine, cerotti e altri articoli di pronto soccorso ecc.

Alimento	Sottovuoto, conservazione in congelatore	Sottovuoto, conservazione in frigo	Conservazione tipica
Carne fresca di manzo e vitello	1-3 anni	1 mese	1-2 settimane
Carne macinata	1 anno	1 mese	1-2 settimane
Carne fresca di maiale	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Pesce fresco	2 anni	2 settimane	3-4 giorni
Pollame fresco	2-3 anni	2-4 settimane	1 settimana
Carne affumicata	3 anni	6-12 settimane	2-4 settimane
Carne fresca sbollentata	2-3 anni	2-4 settimane	1-2 settimane
Frutta fresca	2-3 anni	2 settimane	3-4 giorni
Formaggio stagionato	6 mesi	6-12 settimane	2-4 giorni
Carne a fettine	Non consigliata	6-12 settimane	1-2 settimane
Pasta fresca	6 mesi	2-3 settimane	1 settimana

33.4 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

33.5 Smaltimento dell’involucro

L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.



Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.

33.6 Posizionamento

33.6.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L’apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non spostare il sistema di sigillamento sottovuoto quando è in funzione.
- L’apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 10 cm di spazio libero sopra, 10 cm dietro e 5 cm su entrambi i lati.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.7 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva



1. Sottovuoto / saldatura / arresto:
   25. In modalità stand-by Si avvia il processo di sottovuoto
   26. Durante il sottovuoto: Arresta l’apparecchio
2. Durata saldatura asciutto:
   27. Per alimenti senza o con poca umidità, durata saldatura più breve
   28. È preimpostata una durata normale della saldatura per sacchetti asciutti
3. Durata saldatura umido:
   29. Per alimenti con umidità / liquidi, maggiore durata della saldatura
   30. È preimpostata una durata normale della saldatura per sacchetti asciutti
4. Saldatura / arresto
   31. Se il sottovuoto è in funzione, si può interrompere con questo tasto e iniziare la saldatura.
   32. Con i rotoli di pellicola i sacchetti si possono tagliare da soli e con questo tasto saldare soltanto ad una estremità
5. Sottovuoto contenitori:
   33. Avvia il sottovuoto di contenitori, bottiglie di vino ecc.
6. Attacco tubo: Infilare il tubo del sottovuoto in questo attacco per mettere sottovuoto i contenitori o le bottiglie di vino
7. Tasto Stop: Arresta il sottovuoto.



8. Interruttore di sicurezza l'apparecchio funziona solo se viene premuto questo interruttore, il coperchio viene premuto con entrambe le mani.
9. Filo per la saldatura Filo rivestito in teflon per saldare la busta.
10. Camera per il sottovuoto L'estremità aperta della busta deve essere messa in questa camera in modo da aspirare l'aria.
11. Barra di saldatura: Bordo in silicone che tiene premuta la busta sul punto di saldatura.
12. Guarnizione superiore: Dall'alto chiude ermeticamente la busta intorno alla camera per il sottovuoto. (AVVERTENZA: Pulire la guarnizione e sostituirla quando è rotta.)
13. Guarnizione inferiore: dal basso chiude ermeticamente la busta intorno alla camera per il sottovuoto. (AVVERTENZA: Pulire la guarnizione e sostituirla quando è rotta.)
14. Ingresso dell'aria: collega la camera del sottovuoto con la pompa del sottovuoto.
15. Camera tubolare: per gli accessori aggiuntivi

⚠WARNUNG Avviso

► Per evitare ustioni, non toccare mai la barra sigillante mentre l'apparecchio è in funzione.

34.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Sacchetti in rotoli

Utilizzare solo ed esclusivamente i sacchetti in rotoli previsti per il confezionamento sottovuoto. Il materiale di questi speciali sacchetti per il confezionamento sottovuoto è diverso rispetto ai normali sacchetti utilizzati per mantenere la freschezza degli alimenti. In allegato troverete il modulo da compilare per ordinare i sacchetti per il confezionamento sottovuoto della ditta Caso Germany di solito utilizzati in ambito industriale.

35.2 Contenitore del sottovuoto

Utilizzare contenitori previsti esclusivamente per il sottovuoto, altri tipi di contenitore sotto la pressione del sottovuoto potrebbero rovinare il sottovuoto stesso.

Non mettere sottovuoto alcun liquido caldo, raffreddarli prima in frigorifero

Non congelare nessun contenitore. La temperatura più bassa dovrebbe essere -18°C. Le temperature troppo basse (inferiori a – 18°C) e superiori a 100°C sgretolano il materiale dei contenitori, o lo potrebbero fondere.

Tenere premuto il coperchio da 3 a 5 sec. Prima del sottovuoto fissare bene il contenitore.

Lavare Il coperchio ed il contenitore del sottovuoto soltanto a mano. Non mettere il contenitore né in lavastoviglie né tanto meno nel forno a microonde.

Per pulire il tubo del sottovuoto, allentarlo dall'attacco e lavarlo in acqua calda.

Alimenti a grana fine o in polvere dovrebbero essere coperti con un panno prima del sottovuoto, in modo che non vadano a finire all'interno della macchina del sottovuoto.

Le lattine non possono essere messe sottovuoto.

35.3 La messa in funzione

Prima di iniziare un'operazione di sigillatura, assicurarsi che l'unità e tutti i relativi accessori che vengono a contatto con il cibo siano puliti. Seguire le istruzioni per la pulizia fornite.



Fase1: Aprire il coperchio e posizionare uno dei lati aperti del sacchetto nella cavità di sigillatura con la parte liscia del risvolto verso l'alto.



Fase 2:

Premere il tasto „Sottovuoto / saldatura /arresto" (1)

Verificare la spia LED (2/3) del tasto "durata saldatura" (2/3)



Fase 3:

Spingere il coperchio verso il basso finché il motore no inizia a funzionare. L'apparecchio mette sottovuoto e sigilla automaticamente la busta. Una volta terminato il processo di saldatura l'apparecchio si arresta.



Fase 4:

Premere il tasto "Stop" (7) per poter aprire il coperchio e togliere la busta messa sottovuoto.

35.4 Imballaggio sottovuoto in una busta del rotolo



Posizionare l'apparecchio in un posto asciutto e fare attenzione che l'area di lavoro davanti all'apparecchio sia libera da altri oggetti e sia sufficientemente grande per poter mettere alimenti sottovuoto.



6. Arrotolare la pellicola alla lunghezza desiderata e tagliarla con una lama precisa e pulita alla lunghezza desiderata.

   Aprire il coperchio e posizionarlo sul lato aperto della busta; con il lato piatto rivolto l'alto sul filo della saldatura (il lato aperto non deve trovarsi all'interno della camera del sottovuoto). (Fase 1)



7. Verificare la spia LED (2/3) del tasto "durata della saldatura" (2/3) e premere il tasto "sottovuoto / saldatura / arresto" (1) o "saldatura" (4)
8. Spingere il coperchio verso il basso finché il motore no inizia a funzionare. L'apparecchio automaticamente la busta. Una volta terminato il processo di saldatura l'apparecchio si arresta.



9. Premere il tasto "Stop" (7) per poter aprire il coperchio e togliere la busta messa sottovuoto.
10. Ora avete una busta su misura.



HINWEIS Avvertenza

► Assicuratevi che la busta utilizzata **sia più lunga** almeno **8 cm** dell'alimento da conservare e considerate **altri 2 cm**, nel caso in cui la busta debba essere sigillata ancora una volta dopo esser stata tagliata

35.5 Imballaggio sottovuoto in una busta

1. Infilare in una busta l'alimento che volete conservare.
2. Pulire e stendere il lato aperto della busta e assicurarsi che sulla superficie del lato aperto bon si formi né una piegatura né un'onda.
3. Assicurarsi che entrambi i lati dell'estremità aperta della busta si trovino all'interno della camera del sottovuoto. Questo garantisce che il sottovuoto non fuoriesca.
4. Premere il tasto „Sottovuoto / saldatura /arresto“ (1)

5. Verificare la spia LED (2/3) del tasto “durata saldatura” (2/3)
6. Spingere il coperchio verso il basso finché il motore no inizia a funzionare. L’apparecchio mette sottovuoto e sigilla automaticamente la busta. Una volta terminato il processo di saldatura l’apparecchio si arresta.
7. Premere il tasto "Stop" (7) per poter aprire il coperchio e togliere la busta messa sottovuoto.

8. Controllare la busta da saldare; dovrebbe avere una striscia lungo il punto di saldatura e non dovrebbe presentare nessuna piega, altrimenti la chiusura non risulterà perfettamente ermetica.
9. Se volete interrompere il procedimento (p. es. perchè la busta non è regolarmente posizionata), premere il tasto stop (1).

HINWEIS Indicazione

► Non mettere una quantità di cibo eccessiva nel sacchetto; lasciare una lunghezza sufficiente all’estremità aperta del sacchetto in modo che possa essere ben posizionato sull’area di sigillatura.

► Non inumidire l’estremità aperta. Questo può rendere più difficile la chiusura ermetica del sacchetto.

► Esistono diversi usi non alimentari per sacchetti sotto vuoto. Tenere gli articoli per il campeggio come fiammiferi, cassette di pronto soccorso e indumenti, puliti ed asciutti. Proteggere razzi di segnalazione di pericolo stradale. Mantenere l’argenteria lucida e inossidata.

► Pulire e appianare il lato aperto prima di sigillarlo. Assicurarsi che niente rimanga nella parte aperta del sacchetto, che non ci siano grinze o pieghe sulle estremità del lato aperto. Corpi estranei o grinze e pieghe possono compromettere il sigillo.

► Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Premere sul sacchetto per fare uscire l’aria eccedente prima di creare il vuoto. Troppa aria nel sacchetto sovraccarica la pompa e può causare un calo di potenza del motore che non riesce ad eliminare tutta l’aria .

► Se gli alimenti da sigillare hanno dei bordi taglienti, come ossa, spaghetti o molluschi, è necessario coprire le punte con carta assorbente per evitare perforazioni o tagli del sacchetto.

► È preferibile non sigillare più di un sacchetto al minuto per lasciare all’apparecchio il tempo di recuperare.

- Per cibi liquidi come minestre, pasticci o stufati, conviene prima congelarli in una padella o un recipiente resistente, poi sigillarli sotto vuoto, etichettarli e riporli nel congelatore appena solidificati.
- Sbollentare le verdure in acqua bollente o forno a microonde per un corto periodo, farle raffreddare ancora croccanti e condizionarle sotto vuoto in porzioni convenienti.
- Per sigillare sotto vuoto alimenti non congelati, sono necessari due pollici (5 cm) di lunghezza supplementare del sacchetto per compensare la dilatazione del congelamento. Mettere la carne o il pesce su una carta assorbente e sigillare sotto vuoto con la carta nel sacchetto. Questo accorgimento permette di assorbire meglio l’umidità del cibo.
- Per cibi come tortillas, frittelle, crêpe o polpette per hamburger, è utile separarli con uno strato di paraffina o di carta oleata prima di sovrapporli. Questo permette di rimuoverne una parte, risigillare il resto e rimetterlo immediatamente nel congelatore.
- Questo tipo di sacchetto sotto vuoto non è adatto a forni a microonde o cottura in sacchetto; conviene utilizzare i metodi di cottura tradizionali per riscaldare gli alimenti confezionati sotto vuoto.

35.6 Apertura di un sacchetto sigillato

Tagliare il sacchetto trasversalmente con le forbici, subito sotto al sigillo.

35.7 Risigillare

È possibile sigillare nuovamente molti tipi di alimenti nella confezione originale (ad esempio patatine fritte). Seguire le istruzioni illustrate nel capitolo “Conservazione di alimenti sotto vuoto”.

HINWEIS Indicazione

- Il sistema di conservazione sotto vuoto può essere utilizzato anche per creare vuoto in contenitori metallici o lattine.

35.8 L’utilizzo dei contenitori

Con il VC 8 anche i contenitori possono essere messi sottovuoto. Il pulsante sul coperchio del contenitore assicura il sottovuoto. (Il sottovuoto!) chiude le aperture nel coperchio una volta eseguito il sottovuoto. Girare il tasto su "Open", l'aria viene immessa all'interno del contenitore ed il contenitore si apre.









1. Mettere l’alimento da mettere sottovuoto nel contenitore. Fare attenzione che il coperchio sia asciutto e non ci siano residui di cibo. Mantenere una certa distanza fino al bordo superiore del contenitore, quindi chiudere il contenitore.
2. Girare il tasto sul coperchio del contenitore su "Seal".
3. Aprire la camera dell'attacco del tubo a destra dell'apparecchio e tirare fuori il tubo. Infilare un’estremità sull’attacco del tubo (6) sull’apparecchio
4. Collegare l’estremità dell’attacco del tubo superiore sul coperchio del contenitore.
5. Premere il tasto “contenitore sottovuoto” (5) e premere delicatamente il coperchio per 3-5 sec. sul contenitore. L’apparecchio avvia il processo del sottovuoto.
6. Se volete interrompere il procedimento (p. es. perchè la busta non è regolarmente posizionata), premere il tasto stop (1).
7. Una volta terminato il processo del sottovuoto l’apparecchio si ferma automaticamente.
8. Girare la chiusura sul coperchio del contenitore su “Lock” e togliere il tubo.
9. Mettere il contenitore messo sottovuoto nel frigorifero.
10. Per aprire il contenitore, girare il tasto sopra il coperchio del contenitore su “Open”. L’aria viene immessa ed il contenitore si apre senza alcuno sforzo.

35.9 L’utilizzo dei chiusura bombola



1. Aprire la camera dell'attacco del tubo a destra dell'apparecchio e tirare fuori il tubo. Infilare un’estremità sull’attacco del tubo (6) sull’apparecchio
2. Collegare l’estremità dell’attacco del tubo superiore sul coperchio del contenitore.
3. Premere il tasto “Sottovuoto / saldatura /arresto” (1) e premere delicatamente il coperchio per 3-5 sec. sul contenitore. L’apparecchio avvia il processo del sottovuoto.
4. Se volete interrompere il procedimento (p. es. perchè la busta non è regolarmente posizionata), premere il tasto stop (1).
5. Una volta terminato il processo del sottovuoto l’apparecchio si ferma automaticamente.

35.10Conservazione del sistema di sigillamento sottovuoto:

Tenere l’apparecchio in un posto piano e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

HINWEIS Indicazione

► Sempre staccare la presa elettrica immediatamente dopo l’uso.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell’apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell’apparecchio:

► Il VC8 dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il sistema di sigillatura sottovuoto non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell’apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un’infestazione di funghi e di batteri.

► Spenga il VC8 prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.

► Il barra sigillante scotta dopo l’utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.

► Pulisca il VC8 dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

► Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell’interno dell’apparecchio, attraverso le fessure d’aerazione.

► Mai immergere l’unità in acqua.

► Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.

► Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
► Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

36.2 La pulizia

◆ **l´esterno**

- Strofinare l'esterno con un panno umido o una spugna e un detergente da cucina neutro.

◆ **L´interno**

- Pulire l'interno togliendo ogni residuo alimentare o liquido con una carta assorbente.

◆ **Conservazione dei sacchetti**

- Lavare i sacchetti con acqua calda e con un detergente neutro per stoviglie, risciacquarli bene e lasciarli asciugare completamente prima di utilizzarli nuovamente .
- I sacchetti possono essere lavati nel livello superiore della lavastoviglie dopo averli rivoltati. Metterli in posizione tale che l'acqua possa colare fuori dell'apertura. Lasciare asciugare completamente prima di utilizzare di nuovo.

⚠VORSICHT Attenzione

► Sacchetti usati per carne cruda, pesce o cibi grassi non possono essere riutilizzati.

HINWEIS Indicazione

► L'ansa tampone deve essere asciugata completamente prima di essere rimontata; per rimontarla, agire con delicatezza per non causare alcun danno e assicurarsi che sia rimontata nella posizione originale per evitare perdite di vuoto.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- ► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

37.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
La macchina sottovuoto non funziona	Non è stata inserita la spina	► Inserire la spina
	Il cavo elettrico o la spina sono difettosi	► Inviare l'apparecchio al servizio Clienti
	La presa è difettosa	► Scegliere un'altra presa
Non viene eseguita la prima saldatura sulla parte di rullo tagliata	Il rullo non è stato posizionato in modo corretto	► Segua i passi nel capitolo "Imballare sottovuoto in un sacchetto che proviene dal rullo"
Nel sacchetto non viene generato un vuoto assoluto	La parte aperta del sacchetto non si trova completamente nella camera sottovuoto	► Posizioni il sacchetto correttamente
	Il sacchetto è difettoso	► Scelga un altro sacchetto
	Sulle guarnizioni di saldatura e su quelle normali sono presenti delle impurità	► Pulisca le guarnizioni e le posizioni di nuovo correttamente dopo l'asciugatura.
Il sacchetto non viene	La barra di saldatura è troppo	► Apra il coperchio

saldato nel modo corretto	calda, quindi il sacchetto si scioglie	dell'apparecchio e lo faccia raffreddare per alcuni minuti
Il sacchetto non resta sottovuoto, dopo essere stato saldato	Il sacchetto è difettoso	► Selezioni un altro sacchetto, avvolga eventualmente i bordi taglienti del contenuto con dei tovaglioli di carta
	A causa di pieghe, briciole, del grasso o di liquidi lungo la saldatura, sono presenti delle perdite	► Apra nuovamente il sacchetto e pulisca la parte superiore del sacchetto all'interno e rimuova eventualmente corpi estranei presenti sulla barra di saldatura, prima di saldare nuovamente il sacchetto.

VORSICHT Attentione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura. Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinvitarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Sistema di sigillatura sottovuoto
Nome	VC8
Modello	VS 1500
N. articolo	1338
Dati connessione	220-240 V, 50 Hz
Potenza assorbita	100 W
Misure esterne (L/H/P)	300 x 80 x 145 mm
Peso netto	1 kg

caso

GERMANY

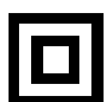
Manual del usuario

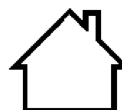
Envasadora al vacío

VC8







Ref. 1338

41 Manual del usuario

41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

la puesta en marcha,

operación,

resolución de fallos y/o

limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas*.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

41.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

42 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

42.1 Uso previsto

Este aparato se ha concebido para hacer vacío en bolsas y recipientes así como el sellado de láminas de manera doméstica en salas cerradas

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ► Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ► Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

42.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.

- Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.
- Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- Después de terminado el trabajo de vacío, por favor, siempre que la máquina tapa abierta, no fijan la cubierta, se deforman las juntas se forman y afectan la función de máquinas.

42.3 Fuentes de peligro

42.3.1 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG AVISO

La barra selladora puede estar muy caliente; no la toque.

- Para pervenir posibles quemaduras no toque la barra selladora mientras el aparato esté en funcionamiento.

42.3.2 Peligro de fuego

⚠WARNUNG AVISO

El uso no adecuado del aparato puede provocar fuego.

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para evitar el peligro de fuego:

► No coloque el aparato cerca de materiales combustibles.

► Aleje el aparato de fuentes de calor (gas, electricidad, quemador, horno caliente).

► No coloque potas vacías sobre los fogones

42.3.3 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.

► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.

► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).

► Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.

► No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.

- ► No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- ► No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

42.3.4 Indicaciones de seguridad para la conservación de alimentos

La envasadora al vacío VC8 cambiará la manera en que compra alimentos y los conserva. Una vez acostumbrado al sistema lo considerará una parte esencial para su cocina. Por favor, siga aténtamente las instrucciones para conservar y cocinar de manera segura los alimentos.

- Los alimentos se pudren al reaccionar químicamente con el aire, a causa de la temperatura, la humedad, así como por procesos enzimáticos, crecimiento de microorganismos o suciedad transmitida por insectos.
- El oxígeno del aire es la causa principal por la que los alimentos pierden sus nutrientes importantes, el sabor y otras propiedades organolépticas. La mayoría de microorganismos necesitan oxígeno para crecer y por eso los productos congelados sin vacío desarrollan quemaduras por frío.
- El envasado hermético elimina el 90% del aire del envase. El aire contiene alrededor de 21% de oxígeno, así que los alimentos envasados al vacío contienen entre 2 – 3 % de oxígeno. Al disminuir el contenido de oxígeno por debajo de 5% se impide el crecimiento de la mayoría de microorganismos.
- En general hay 3 categorías de microorganismos: moho, levaduras y bacterias. Se encuentran por todas partes aunque sólo en determinadas circunstancias pueden provocar problemas.
- El moho no puede crecer con poco oxígeno o con falta de humedad; las levaduras crecen con humedad, azúcar y temperatura templada. La congelación rompe este proceso inmediatamente.
- Por el contrario, las bacterias pueden crecer con o sin aire.

  Un tipo de bacterias especialmente peligrosa es *Clostridium botulinum*; esta especie de bacterias pueden crecer sin aire en condiciones adecuadas en la escala de temperatura entre 4°C-46°C (40F-115F). Otras condiciones de crecimiento son

falta de ácido de los alimentos, bajo contenido de oxígeno en el ambiente y temperaturas por encima de 4°C durante un tiempo largo de conservación.

- Los alimentos congelados, desecados o con alto contenido en ácido, sal o azúcar son resistentes a *C. botulinum*. Alimentos que podrían estar ligeramente infectados con *C. botulinum* son los libres de ácidos como por ejemplo, carnes, pescados, mariscos, olivas curadas, aves, huevos y setas; alimentos ligeramente ácidos, principalmente verduras; medianamente ácidos como por ejemplo tomates maduros, cebollas, vainas de chile, higos y pepinos.
- Los alimentos especialmente predispuestos a contener C. botulinum pueden almacenarse en la nevera durante poco tiempo o en el congelador durante un tiempo más largo. Se deben consumir estos alimentos inmediatamente después de su cocción.
- Ciertos alimentos secos, por ejemplo harina o cereales, pueden contener larvas de insectos. Si estos alimentos no se conservaran al vacío, las larvas podrían convertirse en el correspondiente insecto y echar a perder el alimento.
- Para evitar la contaminación por gorgojo u otros insectos es imprescindible almacenar los alimentos al vacío.
- Evite el deterioro de alimentos almacenándolos a baja temperatura. Algunos microorganismos pueden crecer sin aire pero no a baja temperatura.
- Controle la temperatura del frigorífico con regularidad. Si estuviera por encima de 4°C durante un periodo de tiempo largo podría promover el crecimiento de microorganismos dañinos.
- La temperatura del arcón congelador debe ser de -17°C o menor. Esta es una temperatura adecuada para conservar alimentos ya que por encima, los microorganismos no se matarían, solo se frenaría el crecimiento.
- La temperatura de almacenaje influye en el tiempo de conservación de los alimentos desecados sellados al vacío: cuanto más frío es el almacenaje, mayor es el tiempo de conservación.

HINWEIS CONSEJO

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad para un uso adecuado del aparato:

- ► Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o almacenados sin refrigeración.
- ► Es importante que se lave las manos y límpie los utensilios y superficies que vaya a utilizar antes de empaquetar alimentos al vacío.
- ► Enfríe o congele los alimentos perecederos inmediatamente después de haberlos sellado al vacío. No los deje a temperatura ambiente.
- ► El tiempo de conservación de alimentos secos sellados al vacío, como por ejemplo nueces, coco o cereales, se alarga al almacenarlos en la oscuridad. El oxígeno y el calor rancian los alimentos, especialmente los ricos en grasas.
- ► Pele fruta y verdura, por ejemplo manzanas, plátanos, patatas y verduras de raíces antes de envasarlas al vacío. Esto alarga el tiempo de conservación.
- ► Algunos tipos de verduras, como brécol, coliflor y col, emiten gases. Estos se deben escaldar primero y dejar enfriar después antes de ser envasados para conseguir buen vacío.

43 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

43.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- Envasadora al vacío VC8
- Manguera de vacío
- Tapón para botellas para, por ejemplo, hacer vacío en botellas de vino.(2x)
- 10 rollos de película profesional
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

► Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.

► Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

43.3 Funciones

Este aparato permite el almacenamiento de una gran variedad de alimentos manteniendo su frescura y sabor. En general, el tiempo de almacenamiento de un alimento envasado al vacío se triplica con respecto a los métodos convencionales. Esta envasadora al vacío se convertirá en una parte indispensable de su vida y le ahorrará dinero al malgastar menos alimentos.

- Prepare sus comidas y empaquételas al vacío. Almacene raciones individuales o comidas para más personas. Estas bolsas de vacío no son adecuadas para el microondas o para calentar la comida dentro de ellas. Caliente la comida con métodos tradicionales.
- Prepare alimentos para pícnics, viajes en cámping o barbacoas.
- Elimine las quemaduras por frío de los alimentos.
- Empaquete alimentos como carnes, pescados, aves, mariscos y verduras para congelar o para almacenar en el frigorífico.
- Empaquete alimentos secos como alubias, nueces, *muesli*, etcétera, para alargar la conservación.
- La envasadora se puede utilizar también para otros usos con productos no alimenticios: mantenga utensilios de cámping secos y limpios, como cerillas, botiquín o ropa; mantenga objetos de plata o de coleccionismo.

Alimento	Al vacío, almacenado en congelador	Al vacío, almacenado en frigorífico	Almacenado típico
Carne de vacuno, ternera cruda	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	1-2 semanas
Carne de cerdo cruda	2-3 años	2-4 semanas	1 semanas
Pescado crudo	2 años	2 semanas	3-4 días
Carne de ave cruda	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Pescado escaldado	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Fruta fresca	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Queso duro	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Carne en rodajas	No aconsejado	6-12 semanas	1-2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

43.4 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

43.5 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

43.6 Colocación

43.6.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horn la manera en que compra alimentos y los conserva
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar el barra selladora del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

43.7 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm^2. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

44 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

44.1 Descripción general



1. Vacío / Sellado / Stop:
   34. en modo de espera: el proceso de vacío se inicia.
   35. durante el proceso de vacío: detiene el aparato.
2. Duración del sellado seco:
   36. para alimentos sin o con poca grasa; duración corta.
   37. el preajuste es la duración normal para una bolsa seca.
3. Duración del sellado húmedo:
   38. para comida húmeda o líquida; duración larga.
   39. el preajuste es la duración normal para una bolsa seca.
4. Sellado / Stop:
   40. con este botón se puede interrumpir el proceso de vacío, si este estuviera en marcha, y proceder con el sellado.
   41. cuando se utilizan rollos de bolsas se pueden cortar bolsas a medida y sellar uno de los lados con este botón.
5. Recipiente de vacío:
   42. inicia el proceso de vacío en recipientes, botellas de vino, etc.
6. Empalme para la manguera: conecte la manguera en este empalme para hacer vacío en recipientes o botellas de vino.
7. Botón stop: interrumpe el proceso de vacío.



8. Interruptor de seguridad: el aparato solo funciona con este interruptor presionado, de manera que se apriete la tapa cerrada con ambas manos hacia abajo.
9. Barras selladoras: barras recubiertas de teflón para sellar las bolsas.
10. Cámara de vacío: la parte abierta de la bolsa ha de colocarse en esta cámara para que se extraiga el aire.
11. Regleta de sellado: componente de silicona para fijar la bolsa en la barra selladora.
12. Sello superior: cierra la bolsa por arriba ajustándola a la cámara de vacío. (Consejo: limpie bien el sello y cámbielo cuando esté estropeado.)
13. Sello inferior: cierra la bolsa por abajo ajustándola a la cámara de vacío. (Consejo: limpie bien el sello y cámbielo cuando esté estropeado.)
14. Entrada de aire: conecta la cámara con la bomba de vacío.
15. Cámara para la manguera: para guardar accesorios.

⚠WARNUNG AVISO

► **Las barras selladoras pueden estar muy calientes. No las toque.**

► Para evitar posibles quemaduras, no toque las barras selladoras mientras el aparato esté en funcionamiento.

44.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

45 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

45.1 Bolsas y rollos

Por favor, utilice solamente las bolsas y rollo necesarios previstos. El material de estas láminas especiales para vacío es distinto que el de los rollos comunes de plástico de cocina.

En el apéndice encontrará una hoja de pedido para las láminas profesionales de vacío.

45.2 Recipientes para vacío

Por favor, utilice exclusivamente recipientes adecuados para vacío. Otros recipientes podrían explotar.

No haga el vacío sobre líquidos calientes, enfríelos antes en el frigorífico.

No congele los recipientes. La temperatura mínima debería ser -18°C. A temperaturas más bajas el material se vuelve quebradizo. A temperaturas por encima de 100°C el material se funde.

Mantenga presionada la tapa del recipiente de tres a cinco segundos antes de hacer vacío.

Limpie la tapa y el recipiente a mano. No lo limpie en el lavavajillas ni lo caliente en el microondas.

Para limpiar la manguera de vacío, sáquela del punto de empalme y lávela con agua caliente.

Los alimentos en granos finos o en polvo tendrían que taparse con papel de cocina para evitar que acaben en la envasadora.

No envase latas.

45.3 Inbetriebnahme Puesta en marcha

Antes de cada uso y después de cada tanto en el dispositivo de sellado y todas se limpiarán a fondo con los accesorios de contacto con los alimentos, para seguir los temas que figuran en la sección de "Limpieza y Mantenimiento" las instrucciones.



Paso 1:

Levante la tapa y ponga uno de los lados abiertos de la bolsa en la cámara de vacío con la parte lisa hacia arriba.



Paso 2:

Pulse el botón „Vacío / Sellado / Stop“ (1)

Verifique el indicador LED (2/3) del botón *Schweissdauer* (duración del sellado) (2/3)



Paso 3:

Presione la tapa hacia abajo hasta que el motor empiece a funcionar. El aparato hace el vacío y sella la bolsa automáticamente. Cuando el proceso de vacío se acaba el aparato deja de funcionar.



Paso 4:

Pulse el botón stop (7) para poder abrir la tapa y sacar la bolsa al vacío.

45.4 Envasado al vacío en bolsas hechas con el rollo



Ponga el aparato en una superficie seca. Asegúrese de que esté libre de objetos y de que sea suficientemente grande para que la bolsa con los alimentos a envasar pueda estar también encima.









1. Desenrolle la longitud de bolsa deseada y córtela con un corte preciso y limpio mediante las cuchillas.

   Abra la tapa y coloque uno de los extremos abiertos de la bolsa con la cara lisa en las barras selladoras (el borde abierto no ha de quedar dentro de la cámara de vacío)
2. Verifique el indicador LED (2/3) del botón *Schweissdauer* (duración del sellado) (2/3) y pulse el botón *Vakuumieren/Schweissen* (vacío / sellado) (1) o *Schweissen* (sellado) (4)
3. Presione la tapa hacia abajo hasta que el motor empiece a funcionar. El aparato hace el vacío y sella la bolsa automáticamente. Cuando el proceso de vacío se acaba el aparato deja de funcionar.
4. Pulse el botón stop (7) para poder abrir la tapa y sacar la bolsa al vacío.
5. Ya tiene una bolsa cortada a medida.

HINWEIS CONSEJO

► Asegúrese de que la longitud de la bolsa es **8 cm mayor** que la del alimento a conservar y prevea **2 cm adicionales** por si tuviera que volver a sellarla.

45.5 Envasado al vacío en bolsa

1. Coloque los alimentos que desee conservar en la bolsa.
2. Limpie y aplane el extremo abierto de la bolsa y asegúrese de que no hay arrugas ni ondulaciones en su superficie.
3. Asegúrese de que los dos lados del extremo abierto de la bolsa se encuentran en la cámara de vacío. Así se garantiza que no se pierda vacío.
4. Pulse el botón *Vakuumieren / Schweissen / Stopp*, (vacío / sellado / stop) (1).
5. Verifique el indicador LED (2/3) del botón *Schweissdauer* (duración del sellado) (2/3).
6. Presione la tapa hacia abajo hasta que el motor empiece a funcionar. El aparato hace vacío y sella la bolsa automáticamente. Cuando el proceso de vacío se acaba el aparato deja de funcionar.
7. Pulse el botón stop (7) para poder abrir la tapa y sacar la bolsa al vacío.
8. Compruebe la bolsa sellada; ha de tener una línea de sellado lisa y sin arrugas, de lo contrario el cierre no sería hermético.
9. Si quisiera parar el proceso (por ejemplo, porque la bolsa no estuviera en la posición correcta) pulse el botón stop (1).

HINWEIS CONSEJO

► No llene la bolsa demasiado. Deje suficiente espacio (4,5 cm) para que pueda meterse la boca de la bolsa fácilmente en la envasadora.

► No moje la boca de la bolsa. Las bolsas mojadas son difíciles de sellar.

► Limpie y alise la boca de la bolsa antes de ser sellada. Asegúrese de que no hay restos de comida ni arrugas en la boca de la bolsa. Estos pueden dificultar el sellado.

► No deje demasiado aire en la bolsa. Antes de cerrarla herméticamente saque el aire que contiene. Si hubiera demasiado aire, la bomba de vacío podría sobrecargarse y el motor podría no tener potencia suficiente para sacar todo el aire.

► Si los alimentos a envasar al vacío tuvieran cantos afilados, por ejemplo huesos, espaguetis o cangrejos, envuélvalos en papel de cocina para evitar que la bolsa se dañe.

- ► Aconsejamos que no haga el vacío en más de una bolsa por minuto. De esta manera el aparato puede enfriarse correctamente.
- ► Para almacenar alimentos con alto contenido de agua, por ejemplo sopas, gratinados o guisos, congélelos en un cuenco u otro recipiente antes de ser envasados. A continuación envászelos al vacío y devuélvalos al congelador inmediatamente.
- ► Escalde las verduras durante un periodo corto de tiempo en agua hirviendo o en el microondas. Enfríelas y envászelas al vacío en prácticas raciones.
- ► Para envasar al vacío alimentos no congelados se necesitan bolsas unos 5 cm más largas para que los alimentos se puedan expandir al congelarse. Ponga carne y pescado en papel de cocina y envászelos al vacío juntos. Usar papel de cocina tiene la ventaja de absorver la humedad de los alimentos.
- ► Para envasar alimentos como tortillas, crepes, hamburguesas o empanadillas, sepárelos con papel encerado o de pergamino, así se pueden apilar mejor. Después podrá coger una parte de los alimentos fácilmente y volver a envasar y congelar el resto.

45.6 Uso de recipientes

Con el VC8 puede utilizar también recipientes. El botón que hay en la tapa del recipiente mantiene el vacío y sella las aperturas de la tapa después de hacer el vacío. Gire el botón hacia la posición *open* y se romperá el vacío pudiendo abrir el recipiente.





1. Introduzca los alimentos a conservar al vacío en el recipiente. Controle que la tapa esté seca y libre de restos de comida. Deje algo de espacio vacío hasta el borde del recipiente y cierre el recipiente.
2. Gire el botón de la tapa del recipiente en posición de vacío (vakuum)
3. Abra la cámara de la manguera a la derecha del aparato y estire de ella
4. Conecte la manguera con la tapa del recipiente por su parte superior.
5. Pulse el botón “H”, para accesorios de vacío, y mantenga presionada la tapa del recipiente suavemente de tres a cinco segundos. El aparato empieza el proceso de vacío.





** Pulse el botón de encendido/apagado (on/off) para interrumpir el proceso.

6. Al acabar el proceso de vacío el aparato se para automáticamente.
7. Gire el cierre de la tapa del recipiente en posición bloqueada, lock, y desconecte la manguera.
8. Almacene el recipiente al vacío en la nevera.
9. Para abrir el recipiente gire el botón que hay encima de la tapa en posición abierto, open. El aire entrará y se podrá abrir.

45.7 Uso de Tapón para botellas



1. Abra la cámara de la manguera a la derecha del aparato y estire de ella
2. Conecte la manguera con la tapa del recipiente por su parte superior.
3. Pulse el botón “Vacío / Sellado / Stop”, para accesorios de vacío, y mantenga presionada la tapa del recipiente suavemente de tres a cinco segundos. El aparato empieza el proceso de vacío.
   ** Pulse el botón de encendido/apagado (on/off) para interrumpir el proceso.
4. Al acabar el proceso de vacío el aparato se para automáticamente.
5. Gire el cierre de la tapa del recipiente en posición bloqueada, lock, y desconecte la manguera.

45.8 Apertura de una bolsa sellada

Corte la bolsa con unas tijeras o con una cuchilla por la línea de soldadura.

HINWEIS Consejo

► Asegúrese de que la longitud de la bolsa es **4,5 cm mayor** que la del alimento a conservar y prevea **2 cm adicionales** por si tuviera que volver a sellarla.

45.9 Resellado

Puede volver a sellar las bolsas de muchos alimentos, por ejemplo patatas fritas. Siga para ello detalladamente los pasos de la sección “Envasado al vacío en bolsa”.

45.10 Almacenamiento de la envasadora VC8

Guarde el aparato en un sitio plano, seguro y fuera del alcance de los niños.

HINWEIS Consejo

- Apague el aparato después de su uso. Así evitará gasto innecesario de energía y se garantiza su seguridad.
- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo largo de tiempo le aconsejamos que desconecte el enchufe de la toma de red eléctrica.

46 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- Las barras selladoras pueden estar calientes después del proceso de vacío. ¡Existe peligro de fuego! Espere a que el aparato se enfríe.
- Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

46.2 Limpieza

◆ Superficie externa del aparato

- Limpie la superficie externa del aparato con un trapo húmedo o utilice jabón suave no abrasivo.

◆ Superficie interior del aparato

- Limpie la superficie interior del aparato con papel de cocina para eliminar restos de comida y líquidos.

◆ Bolsas

- Limpie las bolsas con agua caliente y déjelas secar completamente antes del siguiente uso.

⚠VORSICHT Precaución

► No reutilice bolsas que hayan contenido carne cruda, pescado o alimentos grasos.

HINWEIS Consejo

► La goma de cierre hermético debe estar bien seca antes de volverla a colocar.

► Tenga cuidado de no dañar el cierre hermético cuando vuelva a colocarlo en su sitio, de manera que el aparato pueda volver a funcionar correctamente.

47 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- ► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ► Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

47.2 Problemas, causas y remedios

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Problema	Posible causa	Remedio
La envasadora no funciona	Enchufe no conectado	► Conectar el enchufe
	Cable o enchufe defectuoso.	► Enviar el aparato al servicio al cliente
	Toma de red defectuosa	► Escoger otra toma de red
El primer sellado de la bolsa hecha de rollo no se efectúa	Rollo en posición incorrecta	► Siga los pasos del capítulo “Envasado al vacío en bolsas hechas con el rollo”
No se hace vacío en la bolsa	La boca de la bolsa no está colocada correctamente en la cámara de vacío	► Coloque correctamente la bolsa
	La bolsa está defectuosa	► Coja otra bolsa
	Hay suciedad en las barras selladoras y en las juntas.	► Limpie las juntas y colóquelas correctamente cuando estén secas.
La bolsa no ha sido sellada correctametne	La barra selladora se ha sobrecalentado y la bolsa se ha fundido	► Abra la tapa del aparato y déjelo enfriar unos minutos

La bolsa no mantiene el vacío después de haber sido sellada	La bolsa está defectuosa	► Coja otra bolsa. Cubra los cantos afilados del contenido con servilletas de papel
	Hay fugas debido a arrugas, migas, grasa o líquidos en la costura de sellado.	► Vuelva a abrir la bolsa; limpie la parte interior de la boca de la bolsa; limpie la posible suciedad de la barra selladora. Vuelva a sellar la bolsa.

VORSICHT Precaución

- ► Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

48 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Consejo

- ► Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ► Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación

49 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables. En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

50 Datos técnicos

Aparato	Envasadora al vacío
Denominación	VC8
Modelo	VS 1500
Nº de art	1338
Conexión	220-240 V, 50 Hz
Consumo de potencia	100 W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	300 x 80 x 145 mm
Peso neto	1 kg

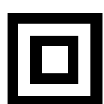
caso GERMANY

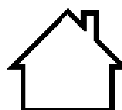
Originele Gebruiksaanwijzing

Vacuümmachine
VC8







Artikelnummer. 1338

51 Gebruiksaanwijzing

51.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

51.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

► Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

52 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

52.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in gesloten ruimtes om zakjes en bakjes te vacumeren en om folies te sealen.

bestemd. Het hierbij gebruikte kookgerei moet geschikt zijn voor inductiekookplaten. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

52.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het

apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ► Trek niet aan de aansluitkabel en draag het niet aan de aansluitkabel.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.
- ► Na klaar met de stofzuiger werkt, neem dan altijd laat de machine open te dekken, nog niet vast het deksel, zal het vervormen van het formulier pakkingen en invloed op de machine functie.

52.3 Bronnen van gevaar

52.3.1 Verbrandingsgevaar

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

De sealbalk van het apparaat wordt zeer heet, raakt u deze niet aan.

- ► Raak de sealbalk nooit aan als het apparaat in werking is, om zo eventuele verbrandingen te voorkomen.

52.3.2 Brandgevaar

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij onvakkundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

- ► Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te vermijden:

- ► Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal.
- ► Houd het apparaat op afstand van wat voor warmtebron dan ook (gas, stroom, brander,warme kachel)

52.3.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ► Raak zowel het apparaat alsook de stekker niet met natte handen aan.
- ► Geen voorwerpen in de openingen van het apparaat schuiven. Bij aanraking van op spanning staande aansluitingen bestaat de kans op een elektrische schok.

52.3.4 Veiligheidstips voor het bewaren van levensmiddelen

De Vakuumierer VC8 zal uw manier van boodschappen doen en uw bewaarmethoden voor levensmiddelen grondig veranderen. U gaat zo aan het vacuüm verpakken wennen, dat het een onmisbaar onderdeel wordt bij het bereiden van uw maaltijden. Volg a.u.b. bepaalde handelswijzen bij het vacuüm sealen, zodat de kwaliteit en de veiligheid van uw levensmiddelen gewaarborgd is

- Chemische reacties van levensmiddelen door lucht, vochtigheid en enzymprocessen, groei van micro-organismen of de vervuiling door insecten veroorzaken bederf van levensmiddelen.
- Zuurstof in de lucht is er de hoofdoorzaak van, dat levensmiddelen hun belangrijke voedingswaarden verliezen en in kwaliteit en smaak achteruitgaan. De meeste micro-organismen hebben zuurstof nodig om te groeien. Daarom kunnen bevroren levensmiddelen die niet luchtdicht verpakt zijn vriesbrand veroorzaken.
- De luchtdichte verpakking haalt 90% van de lucht uit de verpakking. Circa 21% zuurstofgehalte in de lucht betekent, dat zich ongeveer 2 – 3% restzuurstof in de vacuüm gesealde levensmiddelen bevindt. Als het zuurstofgehalte tot onder de 5% daalt, kunnen de meeste micro-organismen niet meer groeien.
- In het algemeen zijn er 3 categorieën micro-organismen: schimmels, gisten en bacteriën. Ze bevinden zich overal, maar alleen onder bepaalde voorwaarden kunnen ze problemen veroorzaken.
- Bij weinig zuurstof en bij het ontbreken van vochtigheid, kan schimmel niet groeien; bij vochtigheid en suiker en bij een aangename temperatuur groeien gistzwammen – invriezen onderbreekt dit proces direct.
- Bacteriën kunnen echter zowel met als ook zonder lucht groeien.

  Een bijzonder gevaarlijke soort bacterie is de Clostridium Botulinum; deze bacteriesoort kan onder de juiste omstandigheden zonder lucht groeien; de temperatuurwaardes bevinden zich tussen de 4°C-46°C (40F – 115F). Zuurverliezen bij levensmiddelen,weinig zuurstof in de omgeving en lange tijd temperaturen hoger dan 4° zijn omstandigheden waarin de bacterie groeit.
- Bevroren, gedroogde, sterk zuurhoudende, zout- of suikerhoudende levensmiddelen zijn resistent tegen

Botulinum. Zuurvrije levensmiddelen zijn bv. vlees, vis en zeevruchten, ingelegde olijven, gevogelte, vis, eieren en paddenstoelen. Zwak-zuurhoudende levensmiddelen zijn hoofdzakelijk groentes. Middelsterk-zuurhoudende levensmiddelen zijn overrijpe tomaten, uien, chilipepers, vijgen en augurken – deze kunnen licht met Botulinum geïnfecteerd worden.

- Levensmiddelen, die bijzonder gevoelig zijn voor Botulinum, moeten kort in de koelkast en bij langer bewaren in het vriesvak bewaard worden. De levensmiddelen moeten direct na verhitting geconsumeerd worden.
- Sommige droge levensmiddelen zoals bijvoorbeeld meel of granen kunnen insectenlarven bevatten. Als u deze levensmiddelen niet vacuüm sealt, kunnen de larven tijdens het bewaren uitbreken en het levensmiddel bederven.
- Om de aanwezigheid van snuitkevers of andere insecten te verhinderen, is een absolute luchtdichte vacuümverpakking volstrekt noodzakelijk.
- Om bederf van levensmiddelen tegen te gaan, moet u ze bij een lage temperatuur bewaren, aangezien ook enkele micro-organismen zonder lucht, echter niet bij lage temperaturen, kunnen groeien.
- Mocht de temperatuur van uw koelkast langere tijd hoger zijn dan 4°C , dan kan dit de groei van schadelijke micro-organismen versterken. Controleer van tijd tot tijd de temperatuur van uw koelkast.
- De temperatuur van uw diepvrieskist dient -17°C of kouder te zijn – aangezien dit precies de juiste temperatuur is om levensmiddelen te bewaren. Anders worden de micro-organismen niet gedood maar slechts in hun groei beperkt.
- De bewaartemperatuur beïnvloedt vacuüm gesealde, gedroogde levensmiddelen; hoe kouder de temperatuur, des te langer de houdbaarheid.

HINWEIS

Neemt u voor een veilig gebruik van het apparaat de volgende algemene veiligheidstips in acht:

► Als bederfelijke levensmiddelen verhit of ontdooid worden of niet gekoeld bewaard worden, dan moeten ze direct geconsumeerd worden.

- ► Voordat u levensmiddelen vacuüm verpakt, is het belangrijk dat u eerst uw handen wast en alle voorwerpen en oppervlaktes schoonmaakt.
- ► Nadat u bederfelijke levensmiddelen vacuüm heeft geseald, dient u ze direct daarna te koelen of in te vriezen. Laat ze niet bij kamertemperatuur liggen.
- ► De houdbaarheidsduur van gedroogde levensmiddelen zoals bv. noten, kokosnoten of granen neemt bij een vacuüm gesealde verpakking toe, als u ze op een donkere plek bewaart. Zuurstof en warmte veroorzaken bij bijzonder vetrijke levensmiddelen ranzig vet.
- ► Schil vruchten en fruit zoals bv. appels, bananen, aardappels en wortelgewas, voordat u het vacuüm sealt; dit verlengt de houdbaarheidsduur.
- ► Als u bepaalde groentesoorten zoals bv. broccoli, bloemkool en kool absoluut luchtdicht sealen wil, dan moet u de groenten kort van te voren blancheren en invriezen, omdat ze anders gassen uitstoten.

53 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

53.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

53.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Vacuümmachine VC8
- Vacuümslang
- dop van de fles voor het vacuüm verpakken van bijvoorbeeld wijnflessen (2x)
- 10x professionele bags
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

53.3 Toepassingen

Dit apparaat maakte het mogelijk een groot aantal levensmiddelen dusdanig te bewaren, dat versheid en smaak behouden blijven. In het algemeen houdt een vacuüm gesealde verpakking levensmiddelen tot drie keer langer vers dan de gebruikelijke bewaarmethode. Deze vacuümmachine wordt een onmisbaar onderdeel van uw leven. Hij spaart geldt voor u, omdat minder levensmiddelen bederven

- Kook van tevoren en verpak de levensmiddelen absoluut luchtdicht. Bewaar individuele porties of complete maaltijden.

  Deze vacuümzakjes zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron of voor “koken in een zakje’.
- Uw levensmiddelen alvast voorbereiden voor picknicks en campingtochtjes of barbecues.
- Voorkom vriesbrand.
- Verpak levensmiddelen zoals bv. vlees, gevogelte, vis en zeevruchten en groente om in te vriezen of voor het bewaren in de koelkast.
- Verpak droge levensmiddelen zoals bv. bonen, noten, muesli enz. om deze levensmiddelen langer te kunnen bewaren.

- De vacuümmachine is ook veelzijdig inzetbaar bij non-food producten. Hij houdt campingspullen zoals bv. lucifers, EHBO-artikelen en kleding schoon en droog. Zilver- en verzamelaarstukken worden niet aangeslagen.

Levensmiddel	Gevacumeerd, opslag in de diepvrieskast	Gevacumeerd, opslag in de koelkast	Gewone opslag
Vers rund- en kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gehakt	1 jaar	1 maand	1-2 weken
Vers varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Vers geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Verse vruchten	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kaassoort	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Vlees in plakken	Niet aangeraden	6-12 weken	1-2 weken
Verse pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

53.4 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

53.5 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

53.6 Plaatsen

53.6.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de VC8 plus de naar verwachting zwaarste vacuüm gesealde verpakking levensmiddelen geplaatst worden.
- De VC8 mag niet op een ijzer- of staalachtige ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit zwaar verhit kan worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete Sealbalk van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (bv. radio’s, televisies, cassetterecorders, etc.)
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u bij het plaatsen 10 cm. vrij ruimte aan alle zijden .

- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

53.7 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.

Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm^2 gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

54 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

54.1 Algemeen overzicht



43. 1e Stofzuigen / Lassen / Stop:
- In de wachtstand: Vakuumiervorgang begint.
- Tijdens het stofzuigen: Stop het apparaat.
2e Lassen droge periode:
- Voor levensmiddelen met weinig of geen vocht, kortere lastijd
- Standaard is een normale lastijd voor droge tas.
3e Nat lassen duur:
- Voor levensmiddelen met vocht / vloeistof, langere duur van het lassen
- Standaard is een normale lastijd voor droge tas.
4e Lassen / Stop:
- Als de Vakuumiervorgang actief is, kunt u onderbreken hem met deze sleutel en begin met lassen.
- Op rollen met film kan individueel snijden en lassen tas met die knop op de ene kant
5e Vacuümvat:
- Start het vacuüm verzegeling van containers, flessen wijn, etc.
6e Slangaansluiting: Sluit de zuigslang met deze poort om afdichten container van wijn of verkeerde vacuüm
7e Stop-knop: Stopt de Vakuumiervorgang.



8e Veiligheidsschakelaar: het apparaat werkt alleen als deze schakelaar wordt ingedrukt, het deksel zal worden ingedrukt met beide handen.

9e Lasdraad: Teflon-gecoate draad voor het lassen van de tassen.

10e Vacuümkamer: Het open einde van de zak moet worden geplaatst in deze kamer, zodat de lucht wordt verwijderd.

11e Sealbalk: siliconen strip die drukt op de tas stevig op de las.

12e Secundaire Seal: Seals de tas rond de vacuümkamer van de top. (NB: ook Reinig de afdichting en vervang deze als het gebroken is.)

13e Seal:. Seal de tas rond de vacuümkamer van onderen (LET OP:. Goed Reinig de afdichting en het als het gebroken is vervangen)

14e Luchtinlaat: het verbinden van de vacuümkamer met de vacuümpomp.

15e Tube kamer voor extra accessoires

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► **De sealbalk van het apparaat wordt zeer heet, raakt u deze niet aan.**

► Raakt u de sealbalk nooit aan als het apparaat in werking is, om zo eventuele verbrandingen te voorkomen.

54.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

55 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Zakjes en rollen

Gebruik uitsluitend voor het vacumeren bestemde zakjes en rollen. Het foliemateriaal van deze speciale vacumeerfolies is anders dan het gewone vershoudfolie.

In de bijlage vindt u het bestelformulier voor de Profi Vacumeerfolies van Caso Germany.

55.2 Vacuümbakjes

Gebruik uitsluitend en uitdrukkelijk voor het vacumeren bestemde bakjes, andere bakjes kunnen onder de druk van het vacuüm barsten.

Vacumeer geen hete vloeistoffen, koel deze eerst af in de koelkast.

Vries geen vacuümbakjes in. De laagste temperatuur moet -18°C zijn. Te lage temperaturen (onder -18°C) en boven 100°C maken het materiaal van de bakjes broos of laten het smelten.

Druk voor het vacumeren 3 tot 5 sec. stevig op de deksel van het vacuümbakje.

Was deksel en bakje alleen met de hand af. Doe de bakjes niet in de vaatwasser en niet in de magnetron.

Om de vacumeerslang schoon te maken, maakt u hem los van de aansluiting en spoelt u hem met warm water door.

Fijnkorrelige of poederachtige levensmiddelen moeten voor het vacumeren met een papieren doek afgedekt worden, zodat ze niet in de vacuümmachine terecht komen.

Blikjes kunnen niet vacuüm verpakt worden.

55.3 Ingebruikname

Voor ieder gebruik en na het sealen moeten zowel uw machine als ook alle met de levensmiddelen in contact komende onderdelen zorgvuldig gereinigd worden; volgt u a.u.b. de in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” beschreven aanwijzingen.



Stap 1:
Til het deksel op en plaats een open zijde van de zak in de vacuümkamer - met de gladde kant naar boven



Stap 2:
Druk op de "stofzuigen / Lassen / Stop" (1)
Controleer het LED-display (2 / 3) Druk op de "lassen duur" (2 / 3)



Stap 3:
Druk het deksel omlaag totdat de motor begint te werken. Het toestel automatisch gestofzuigd en verzegelde de zak. Na voltooiing van het lasproces, het apparaat stopt.

Stap 4:
Open het verwijderen van de "Stop" knop (7) druk rond het deksel van het blik en vacuüm verpakt tas klaar.



55.4 Vacuüm verpakken in een zak



Zet het apparaat op een droge plaats en let er op, dat het werkvlak voor het apparaat vrij is van voorwerpen en groot genoeg, om de zakjes met de te verpakken levensmiddelen neer te leggen.



1. Doe de levensmiddelen die u wilt bewaren in de zak.
2. Reinig het open uiteinde van de zak en strijk het glad, wees er zeker van, dat er geen vouwen en kleine golven op de oppervlakte van het open einde zijn.

   Overtuig u zelf ervan, dat het open einde van de zak zich binnen in de vacuümkamerdichting bevindt. Dit waarborgt, dat geen vacuüm ontsnapt.



3. Open het deksel en plaats een open zijde van de tas - met de gladde kant naar boven op de lasdraad (niet het open uiteinde moet liggen binnen de vacuümkamer). (Stap 1)
4. Controleer het LED-display (2 / 3) Druk op de "lassen duur" (2 / 3) en druk op de "vacuum sealen / lassen / Stop" (1) of "lassen" (4)
5. Druk het deksel omlaag totdat de motor begint te werken. Het toestel verzegelt de zak automatisch. Na voltooiing van het lasproces, het apparaat stopt.
6. Open het verwijderen van de "Stop" knop (7) druk rond het deksel van het blik en vacuüm verpakt tas klaar.
7. Nu heb je een op maat gemaakte tas.





HINWEIS TIP

► Zorg ervoor dat de lengte van de zak te gebruiken tenminste 8 cm langer dan het voedsel te bewaren, en zich beraden over verdere 2cm, als de zak moet worden verzegeld na het snijden nog een keer.

HINWEIS TIP

- Doet u niet te veel levensmiddelen in de zak; hou genoeg plaats over (minstens 4,5 cm), zodat de geopende zijde van de zak makkelijk in de vacuümmachine gedaan kan worden.
- Maak de open zijde van de zak niet vochtig. Natte zakken zijn moeilijk te sealen.
- Reinig de open zijde van de zak en strijk het glad, voordat u de zak sealt.
- Laat niet te veel lucht in de zak binnen. Voordat u de zak luchtdicht sealt, drukt u al eerder de lucht uit de zak. Bij te veel lucht in de zak, kan de belasting van de vacuümpomp zo sterk toenemen, dat de motor niet genoeg kracht heeft om alle lucht uit de zak te trekken.
- Mochten de levensmiddelen die u luchtdicht wilt sealen scherpte kanten hebben, zoals bv. botten, spaghetti of schaaldieren, dan wikkelt u de levensmiddelen in keukenpapier; zo voorkomt u, dat de zak beschadigd raakt.
- Wij raden aan om niet meer dan een zakje per minuut luchtdicht te sealen, zodat het apparaat tussendoor voldoende kan afkoelen.
- Om waterhoudende levensmiddelen zoal bv. soepen, ovenschotels of eenpansgerechten absoluut luchtdicht te sealen, vriest u het eerst in een bakvorm of een harde schotel in. Seal het daarna luchtdicht en vries het dan onmiddellijk weer in.
- Blancheer groente kort in kokend water of in de magnetron, koel de groente af en verpak het dan vacuümdicht in praktische porties.
- Om niet bevroren levensmiddelen vacuümdicht te sealen, heeft u nog circa 5 cm. extra zakruimte nodig, zodat de levensmiddelen tijdens het vriezen kunnen uitzetten. Leg vlees of vis op keukenpapier en vacumeer beide samen. Het keukenpapier heeft als voordeel dat het de vochtigheid van de levensmiddelen opneemt.
- Voordat u levensmiddelen zoals bv. tortilla’s, crêpes, hamburgers of pasteitjes wilt bewaren, legt u vetvrij papier of perkamentachtig papier tussen de levensmiddelen, zodat ze beter te stapelen zijn. Later is het dan makkelijker een deel van de bevroren levensmiddelen er uit te nemen, ze weer te sealen en in te vriezen.

55.5 Vacuüm verpakken in een van de rol afkomstige zak

1. Open de klep van de vacumeerfolie opbergbox. Rol de folie uit op de voor u gewenste lengte en snij het met de cutter precies en nauwkeurig op de gewenste lengte af.
2. Open de deksel en been Het Einde van de zak in de vacuümkamer
   11e Zorg ervoor dat beide zijden van het open uiteinde van de zak zich in de vacuümkamer. Dit garandeert dat er geen ontsnapt vacuüm.
3. Druk op de "stofzuigen / Lassen / Stop" (1)
4. Controleer het LED-display (2 / 3) Druk op de "lassen duur"(2 / 3)
5. Druk het deksel omlaag totdat de motor begint te werken. Het toestel automatisch gestofzuigd en verzegelde de zak. Na voltooiing van het lasproces, het apparaat stopt.
6. Open het verwijderen van de "Stop" knop (7) druk rond het deksel van het blik en vacuüm verpakt tas klaar.
7. Controleer de afgesloten zak, en hij moet een strook langs de naad hebben en geen kreukels, anders is de afdichting is niet luchtdicht naad.
8. Als u wilt afbreken van het proces (omdat de tas niet goed is geplaatst), drukt u op de Stop-knop (1).
9. Nu heeft u op maat gesneden EEN-zak.

HINWEIS TIP

► Verschaf u zelf zekerheid over de lengte van de te gebruiken zak, die minstens 4,5 **cm langer** dan het te conserveren levensmiddel is en houdt u rekening met **nog eens 2cm**, voor het geval de zak na het opensnijden nogmaals geseald moet worden.

55.6 Het gebruik van containers

Met de VC8 kunnen ook bakjes gevacumeerd worden. De knop op het deksel van de container, het vacuüm is veilig. (Vakuum!) sluit hij de openingen in het deksel na het stofzuigen. Draai de knop naar "Open", is de lucht te laten in het inwendige van de container en de container kan worden geopend.



1e Voer het stofzuigen om voedsel in de container. Zorg ervoor dat het deksel is droog en vrij van voedselresten. Laat wat afstand tot de bovenrand van het vat, dan sluiten ze de container.
2e Draai de knop op het deksel van de container in "Seal".







3e Open de kamer van de slang aansluiting op het apparaat en verwijder de slang. Maak een einde aan de slang aansluiting (6) boven het apparaat
4e Sluit het uiteinde van de slang aansluiting aan de bovenkant van het deksel van de container.
5e Druk op de "vacuümvat" (5) en druk voorzichtig op het deksel 3-5 sec. op de container. Het apparaat start de Vakuumiervorgang.
6e Als u wilt afbreken van het proces (omdat de tas niet goed is geplaatst), drukt u op de Stop-knop (1).
7e Na Vakuumiervorgang het apparaat stopt automatisch.
8e Draai het slot op de container deksel op "lock" en verwijder de slang.
9e Bewaar de vacuüm verpakt containers in de koelkast.
10e Voor het openen van de container, zet de knop op de top van de container deksel op de "Open". Luchtstromen en de container kan eenvoudig worden geopend.

55.7 Het gebruik van dop van de fles



1e Open de kamer van de slang aansluiting op het apparaat en verwijder de slang. Maak een einde aan de slang aansluiting (6) boven het apparaat
2e Sluit het uiteinde van de slang aansluiting aan de bovenkant van het deksel van de container.
3e Druk op de " stofzuigen / Lassen / Stop" (1) en druk voorzichtig op het deksel 3-5 sec. op de container. Het apparaat start de Vakuumiervorgang.
4e Als u wilt afbreken van het proces (omdat de tas niet goed is geplaatst), drukt u op de Stop-knop (1).
5e Na Vakuumiervorgang het apparaat stopt automatisch.

55.8 Openen van een geseald zakje

Snijd het zakje met een schaar of de cutter aan de sealnaad open.

55.9 Opnieuw - sealen

U kunt vele levensmiddelen in hun originele verpakking weer sealen zoals bv. chipszakken. Volgt u daarvoor de aparte stappen in het hoofdstuk „**Vacuüm-verpakken in een zak“.**

55.10 Opbergen van de Vakuumierer VC8:

Berg het apparaat op een vlakke en veilige plek, buiten het bereik van kinderen, op.

HINWEIS TIP

- ► Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermijdt u onnodig energieverbruik en zorgt u voor uw eigen veiligheid.
- ► Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de stekker uit het stopcontact te trekken.

56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ► Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ► De sealbalk kan na het vacumeren heet zijn. Er is kans op verbrandingsgevaar! Wacht u, totdat het apparaat is afgekoeld.
- ► Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ► Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.

- ► Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ► Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

56.2 Reiniging

◆ Buitenkant van het apparaat

- De buitenkant van het apparaat met een vochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing afwissen.

◆ Binnenkant van het apparaat

- Reinig de binnenkant van het apparaat met keukenpapier, om etensresten en vloeistoffen te verwijderen.

◆ Opbergzakjes

- Was het zakje in warm spoelwater uit en laat het vervolgens zorgvuldig drogen voordat u het weer gebruikt.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

- ► Zakken, die voor het bewaren van rauw vlees, vis of vette levensmiddelen worden gebruikt, kunnen niet opnieuw gebruikt worden.

HINWEIS TIP

- ► De sealdichting moet zorgvuldig gedroogd worden, voordat u deze weer in het apparaat zet.
- ► Wees voorzichtig bij het opnieuw in elkaar zetten. Let op dat u niks beschadigt en dat u de dichting er zo inzet, dat het apparaat volgens voorschrift functioneren kan.

57 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

57.2 Storingsoorzaken en -oplossingen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het oplossen van kleine storingen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vacuümmachine functioneert niet	Stekker niet in stopcontact	▶ Stekker in het stopcontact steken
	Stroomkabel of stekker defect	▶ Het apparaat naar de klantenservice sturen
	Stopcontact kapot	▶ Ander stopcontact kiezen
De eerste seal op het afgesneden stuk van de rol wordt niet uitgevoerd	Rol niet correct gepositioneerd	▶ Volg de stappen in het hoofdstuk „Vacuüm verpakken in een van de rol afkomstige zak”
De zak wordt niet volledig vacuüm getrokken	Het open einde van de zak bevindt zich niet geheel in de vacuümkamer	▶ Positioneer de zak correct
	De zak is defect	▶ Kies een andere zak
	Er bevinden zich onzuiverheden op de seal- en de normale dichtingen	▶ Maak de dichtingen schoon en zet deze er na het drogen weer correct in.
De zak wordt niet correct geseald	De sealbalk is oververhit, zodat de zak smelt.	▶ Open de deksel van het apparaat en laat het enkele minuten afkoelen.

De zak blijft niet vacuüm gesloten, nadat hij geseald werd	De zak is defect	► Kies een andere zak, wikkel scherpe kanten van de inhoud eventueel in papieren servetten.
	Er zijn lekken door vouwen kruimels, vet of vloeistoffen langs de sealnaad.	► Open opnieuw de zak, reinig het bovenste gedeelte van de binnenkant en verwijder eventueel aanwezige voorwerpen van de sealbalk, voordat u de zak opnieuw dicht sealt.

HINWEIS TIP

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

58 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS TIP

► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.

► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

59 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.
Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.
Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.
Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.
Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.
Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

60 Technische gegevens

Apparaat	Vacuümmachine
Naam	VC8
Model	VS 1500
Artikel nr.	1338
Aansluitgegevens	220-240 V, 50 Hz
Vermogensopname	100 W
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	300 x 80 x 145 mm
Netto gewicht	1 kg